

bricorepostería

El Dulce Arte de Crear

Galletas para

Halloween

Otoño dulce y marrón
Las Fiestas más dulces

Bazar de
productos

Chocolate en
pasos (Piruletas del Terror)

Clases
Magistrales
Modelado
en azúcar

PASO A PASO

Realiza las más originales
obras con nuestros paso A paso





Tienda - Escuela
especializada en
productos
para la repostería

Telf: 932852931

www.mundodelareposteria.es



Avda. Borbon 35, 08031 Barcelona
Metro: L5 Virrey Amat

Horario: Lunes a Viernes 10:30 a 15:00 y 16:00 a 19:30
Sabados: 10:30 a 15:30

bricorepostería

Brico es el apócope de la palabra "Bricolaje" cuyo origen viene de la palabra francesa Bricolage del verbo bricoler, que según el diccionario de la lengua española su significado es el trabajo manual o casero hecho por uno mismo. La palabra repostería significa oficio y arte de hacer pasteles y dulces. La Bricorepostería es la combinación de estas dos palabras creando una nueva definición. El dulce arte que puede hacer uno mismo.

En este primer número que tienes en tus manos encontrarás una sección fija de primeros pasos que te servirán de consulta para que puedas orientarte al realizar nuestros Paso A Paso. Diseños de tartas y postres que puedes seguir con facilidad y que espero te sirvan de inspiración para darle ese toque creativo a tu repostería. Podrás encontrar información general y útil con sus herramientas específicas y algunos apuntes y sugerencias para su utilización.

Te invitamos a crear con tus propias manos, aportarnos comentarios y compartir con nosotros tus creaciones.

Sumérgete y déjate atrapar en el delicioso y dulce arte de la repostería creativa.

Claudia Pardo.



Claudia Pardo

Bricorepostería | Staff

Directora Editorial: Claudia Pardo Castaño

claudia.pardo@dulcespublicaciones.com

Coordinadora Editorial: Georgina González de Chourio

coordinacion@dulcespublicaciones.com

Fotografía: Adrián Pelegrín

Asistente de Fotografía: Ivonne Velázquez

Corrección de estilo: Premura | info@premura.com

Maquetación y Diseño: Maquetat | info@maquetat.es

Ilustración: Alja Markova | megleada@gmail.com

Diseñador Gráfico:

Diego Rodríguez Solana | drscreativo@hotmail.com

Distribución España y Portugal: Coedis, s.a.

A tiendas especializadas: www.ddeines.com

Dolços Eines - Javier Campo | info@ddeines.com

Precio en España: 4,50 € (I.V.A. incluido)

Precio Portugal y Canarias: 4,70 € (sin I.V.A.)

Imprime: Industrias Gráficas BIGSA

Redacción:

Claudia Pardo, Estefanía Pérez, Georgina González.

Colaboradores:

Carmen Belmonte, Claudia González, Gioconda de Casellas, María Paz

Rolando, Mónica Alcayna, Patricia Pardo, Silvia Famá, José Fernández,

Carlos Álvarez, Milla Prados.

Dulces Publicaciones:

Nombre Comercial del Grupo Camparas 2009 S.L.

info@dulcespublicaciones.com

C/Serrano 48 - 50 - 08031 Barcelona - España

Tel: 0034 934 082 952

D.L. B-34898-2010

ISSN: 2013-9268

© De esta edición. Todos los derechos reservados.

Bricorepostería, es una marca registrada de Grupo Camparas 2009 S.L.



EDITA: DULCES PUBLICACIONES

Prohibida la reproducción total o parcial por ningún medio de los contenidos de esta revista sin permiso anticipado y por escrito.

Grupo Camparas 2009 S.L. No se responsabiliza sobre el contenido, texto, fotos, avisos, ni derechos de autor suministrados por los colaboradores y anunciantes.

ÍNDICE

- 04 ABCtario
- 06 Pasos Básicos
- 12 Clases Magistrales
- 14 Paso A Paso
- 16 Arditas en el Bosque
- 16 Receta
- 16 Brazo de Gitano
- 18 Paso A Paso
- 18 Tarta Frankenstein
- 20 Producto estrella
- 22 Cocinando con el Alma
- 24 Pequeñas Creaciones
- 24 La Isla del Tesoro
- 26 Paso A Paso
- 26 Diversión en el Circo
- 30 Creando en Pastillaje
- 30 Noche Encantada
- 32 AzúcarArte
- 32 Mansión Fantasmal
- 34 Galletas Creativas
- 34 Galletas para Halloween
- 36 Paso A Paso
- 36 Hojas de Otoño
- 38 Bazar de Productos
- 40 Actualidad
- 40 Rst's d Tartas
- 42 Chocolate Tentador
- 42 Tarta Plano
- 44 Modelado en Azúcar
- 44 Cementerio Embujado
- 46 PubliReportaje
- 46 Dolços Eines
- 48 Flores en Azúcar
- 48 La Astronemia
- 50 Entrevistando a...
- 50 Reyes Jiménez
- 51 En 4 Pasos
- 51 Piruletas del Terror
- 52 Dulce Creatividad
- 52 Casa Hechizada
- 54 PubliPasos.
- 54 Yocuna. Repostería Decorada

PRODUCTO ESTRELLA

Bazar de Productos



Nos Escriben TRUCOS

- 56 Trucos
- 57 Nos escriben
- 58 Galería
- 60 Noticias
- 62 Lectura Recomendada
- 63 Guía de Materiales
- 66 Agradecimientos
- 67 Suscripción

ABCario



Por Maria Paz Rolando
Chef de Repostería
y Cake Designer

“La gelatina, el CMC o Goma de Traganto”

La gelatina es un producto de origen animal que se utiliza en la cocina y en repostería para gelificar, espesar y estabilizar diferentes preparaciones. Proviene de la piel, huesos, tendones y cartilagos de ciertos animales que luego de ser procesados para obtener gelatina del colágeno existente en ellos, se transforma en un polvo (más o menos granulado) de color amarillo, insípido y sin olor.

El **colapez** o **cola de pescado** (gelatina en hojas) proviene del colágeno de las colas o cabezas de pescado, principalmente el esturión, el mero o el rape. Suele comercializarse en hojas transparentes, también insípidas y sin olor.

En los comercios encontrarás diferentes tipos de gelatina

En cuanto a su poder gelificante, se mide según la capacidad que tiene para formar geles. A esto le llamamos el grado Bloom. A mayor grado Bloom, más fuerza de gel (suele oscilar entre 80 - 100° a 200 - 220° Bloom).

Para usar la gelatina en polvo: 1 parte de gelatina por 5 de agua fría (1 cucharadita de gelatina por 5 cucharaditas de agua fría). Agregando la gelatina en forma de lluvia sobre el agua, y se deja hidratar un par de minutos. Para preparaciones frías, calentar la gelatina hidratada al baño maría o en el microondas (pero nunca llevarla a ebullición! ya que perderá su poder gelificante) y agregar después un poco de la mezcla a la gelatina. Nunca al revés. Luego incorporar a la mezcla base. De esta manera evitaremos la formación de grumos y la gelatina quedará uniformemente incorporada en nuestros postres o cremas.

Para utilizarla en preparaciones templadas, simplemente agregar la gelatina previamente hidratada a la mezcla caliente (nunca hirviendo, recuerda) y revolver para incorporar y disolver. Enfriar para lograr el gelificado.

La **gelatina de cola de pescado**, se utiliza, primero hidratando las hojas o laminas en agua fría durante un par de minutos o hasta que se ablanden. Escurrirlas luego y seguir el mismo procedimiento que con la gelatina en polvo, dependiendo si queremos gelificar una preparación fría o caliente.

E

quivalencias

Equivalencias: por lo general, (ya que depende del fabricante y el peso de las hojas de colapez), **1 cucharadita son aproximados 5 gramos de gelatina neutra y equivalen a 2 hojas de colapez.**

Para gelificar 1/2 litro de agua necesitarás 20 gramos o cuatro cucharaditas de gelatina neutra, o bien 8 hojas de colapez. ¡Cuidado! Hay frutas como el kiwi, la papaya o la piña que tienen una enzima que destruye la proteína de la gelatina impidiendo que esta gelifique. Estas frutas deben escaldarse primero antes de combinarlas en alguna preparación con gelatina o colapez.

La goma tragacanto

La **goma tragacanto** es el exudado de un árbol (*Astragalus gum-mifer*) con origen en Irán y Oriente Medio. Se utiliza como estabilizante de salsas, sopas y productos de repostería. En decoración de tartas, usamos la goma tragacanto en la elaboración de pasta de goma, pasta de modelar o en algunas recetas de fondant estirado, para dar elasticidad a nuestras masas. Con ella obtenemos una masa muy elástica y maleable, parecida a la plastilina, que nos permite colorearla y crear las más diversas decoraciones en azúcar. Una vez en contacto con el aire, la pasta secará permitiendo a los artesanos del azúcar dar los más finos y delicados acabados a sus creaciones.

El CMC

El **CMC** o **Carboximetilcelulosa**, es una goma sintética que deriva generalmente de la madera o el algodón. Se usa en la industria alimentaria para dar viscosidad, como espesante y para estabilizar emulsiones como por ejemplo, el helado. Como aditivo alimentario se conoce por el número E466.

En decoraciones de azúcar, ambos productos (el CMC y la goma traganto) cumplen la misma función de dar elasticidad, firmeza y preservar nuestras pastas de azúcar.

Para realizar pegamento comestible: Disuelve 1 cucharadita de CMC o Goma Tragacanto en 250 cc de agua fría y déjalo que se hidrate de un día para otro.



Brictop:

El CMC puede ser sustituido sin ningún problema por el Guntex o la goma de tragacanto.



70 NON-TOXIC GLITTER COLOURS

SUB CATEGORIES: HOLOGRAM, PASTEL, STARDUST, GLACIER, CRYSTAL, GRAPHITE, JEWEL

RAINBOW DUST



33 LUSTRE STYLE EDIBLE DUST COLOURS

A RANGE OF FOOD-GRADE LUSTRE STYLE DUSTS, USING EU APPROVED COLOURS
SUB CATEGORIES: IRRIDESCENT, METALLIC, PEARL, STARLIGHT

RAINBOW DUST



39 PLAIN EDIBLE DUSTING COLOURS

A RANGE OF FOOD-GRADE DUSTS, USING EU APPROVED COLOURS
SUB CATEGORIES: NONE, JUST LOTS OF BEAUTIFUL COLOURS!

Distribuido por
www.ddeines.com
















RAINBOW DUST



EDIBLE PINK HEARTS
GOLD STARS!



Tabla de Conversiones

PRODUCTOS	TAZAS	gr/ozal	ONZAS	EQUIVALENCIAS
SOLIDOS				
 aceite	1/4 taza 1/3 taza 1/2 taza 2/3 taza 3/4 taza 1 taza	50 gramos 60 gramos 100 gramos 135 gramos 150 gramos 200 gramos	1 3/4 onzas 2 onzas 3 1/4 onzas 4 1/2 onzas 5 onzas 6 1/2 onzas	 cucharadita de té 10g  cucharada rasa 20g  cucharada colmada 25g
 harina	1/4 taza 1/3 taza 1/2 taza 2/3 taza 3/4 taza 1 taza	30 gramos 45 gramos 60 gramos 90 gramos 100 gramos 125 gramos	1 onzas 1 1/2 onzas 2 onzas 3 onzas 3 1/4 onzas 4 onzas	 100g tazita de café / vaso de vino
 mantequilla	1/4 taza 1/3 taza 2/3 taza 3/4 taza 1 taza	60 gramos 75 gramos 150 gramos 180 gramos 200 gramos	2 onzas 2 1/2 onzas 5 onzas 6 onzas 6 1/2 onzas	 taza de té 200g
LIQUIDOS				
	2 cucharadas 1/4 taza 1/3 taza 1/2 taza 2/3 taza 3/4 taza 1 taza 1 1/2 tazas 2 tazas 2 1/2 tazas 3 tazas 4 tazas	30 ml 60 ml 70 ml 125 ml 150 ml 175 ml 250 ml 375 ml 500 ml 600 ml 750 ml 1 litro	1 fl onzas 2 fl onzas 2 1/2 fl onzas 4 fl onzas 5 fl onzas 6 fl onzas 8 fl onzas 12 fl onzas 16 fl onzas 20 fl onzas 35 fl onzas 33 fl onzas	 5ml  15ml  100ml  vaso de agua 200ml  taza de té 150ml  tazón de desayuno 250ml

- 1 onza = 28g

1 fl onza = 30 ml





















































1 libra = 454g

1 galón = 3,75 litros -

TEMPERATURAS
PARA
HORNEAR

centígrados °C 250 | 225 | 220 | 215 | 210 | 200 | 190 | 180 | 170 | 165 | 160 | 150 | 140 | 130
fahrenheit °F 482 | 437 | 428 | 419 | 410 | 392 | 374 | 356 | 338 | 329 | 320 | 302 | 284 | 266

Tabla de Colores

 + 	=		 +  +  + 	=	
 +  + 	=		 +  + 	=	
 +  + 	=		 +  + 	=	
 + 	=		 +  + 	=	
 +  + 	=		 +  + 	=	
 +  + 	=		 +  + 	=	
 +  +  + 	=				



Por Georgia González
Cake Designer

INICIÁNDONOS EN EL FONDANT...

Los primeros pasos, la base para iniciarte en este campo de la repostería creativa.

Conocido en otro lugares como:

- Cubierta Elástica
- Pasta de Azúcar
- Masa Flexible
- Pastillaje
- Sugar Paste

Es una pasta de azúcar comestible

Elaborada principalmente con azúcar glass, glucosa y glicerina.

Su uso se remonta en la historia antes que el famoso "icing" con el que ya se cubrían las tartas y postres en el Medioevo. Debido al elevado coste del azúcar puro y por no estar al alcance de todos los bolsillos, se comenzaron a crear pastas que inicialmente fueron mezclas de azúcar y almendras.

Se dice que a partir del Renacimiento, los maestros pasteleros de la época, mejoraron las versiones de estas pastas. Sin embargo, aún no se conoce a que país atribuirle la creación del fondant en su versión mas actual. Algunos sitios de internet aseguran que fue en Francia, otros en Inglaterra y otros lo trasladan hasta la lejana Australia.

Su aplicación principal es el cubrimiento de tartas, aunque también es ideal para crear decoraciones en pasteles, modelado de figuras y otras pequeñas creaciones en cupcakes o galletas.

Tartas,
modelados,
creaciones,
cupcakes
o galletas



Su presentación original es en color blanco, su rasgo más característico su elasticidad.

Su presentación original es en color blanco, pero se puede encontrar en los comercios ya teñido en negro, rojo y algún que otro color. Aunque es fácil de teñir y obtener el color deseado utilizando colorantes comestibles específicos para ello.

El rasgo más característico del Fondant, es su elasticidad y manejabilidad. La apariencia lisa y su textura se reflejan al cubrir una tarta.



Elasticidad y
manejabilidad

Su SABOR

Varía

En cuanto a su sabor, varía según el tipo de receta elaborada. Generalmente es azucarado en su totalidad pero actualmente existen otros tipos de fondant o pastas de azúcar que varían en sabor y color.

Su función

La función del Fondant dentro de la Decoración en Repostería, es dar la sensación de elegancia y pulcritud al trabajo decorado, y si lo combinamos con otras técnicas decorativas como el "icing", convertiremos cada pieza decorada en auténticas obras de la Repostería Artística Creativa...!!!

GG.

Preparación del Fondant o Cubierta Laminada



1

1-En una olla, preferiblemente de teflón, colocar el agua y la gelatina en forma de lluvia a fin de evitar los grumos



2

2-Dejar hidratar completamente la gelatina por espacio de 3 minutos aproximadamente



3

3-Calentar la preparación a fuego bajo sin dejar hervir, hasta disolver la gelatina. Retirar del fuego



4

4-Medir las 2 cucharadas de glicerina



5

5-Incorporar la glicerina a la preparación



6

6-Con la ayuda de una cuchara previamente humedecida en agua, medir 1/4 de taza de glucosa



7

7-Agregar la glucosa a la preparación, aún fuera del fuego



8

8-Llevar a fuego bajo hasta diluir la glicerina y la glucosa hasta que se forme un jarabe, sin dejar hervir.



9

9-Una vez listo el jarabe, ha de tener una apariencia líquida semiespesa y de color translúcido.



10

10-Aparte, separar en dos cuencos el azúcar glass dividido a partes iguales y tamizado previamente.



11

11-Verter el jarabe poco a poco en uno de los cuencos con el azúcar que hemos separado.



12

12-Ir mezclando con cuchara de madera hasta incorporar totalmente el jarabe con el azúcar.



13

13-Incorporar mas azúcar del otro cuenco a medida que nos vaya pidiendo la mezcla. Seguir mezclando hasta notar que se dificulta el remover.



14

14-Llegado este punto, colocar un poco de azúcar en la mesa de trabajo y voltear la mezcla sobre el azúcar para comenzar a trabajar con las manos.



15



16



17



18

18-Envolver en papel film la bola de pasta de fondant obtenida y dejar reposar fuera de la nevera 20 minutos aproximadamente antes de ser usada.

15-Amasar todo de modo envolvente e ir incorporando azúcar mientras la mezcla continúa floja y pegajosa

16-Continuar amasando hasta notar que no hace falta mas azúcar, que no se pega en las manos ni en la mesa de trabajo.

17-El fondant estará listo cuando reconozca el "punto pico" en la masa. Quiere decir que al apretar la masa formamos un pico o cono y éste ha de mantenerse firme sin caerse.



Bricotip

La receta dice 1 kilo aproximadamente, sin embargo, es probable que de acuerdo a varios criterios, la preparación no nos pida todo el kilo pudiendo sobrar hasta 300gr dependiendo del caso. Por otra parte no es recomendable sobrepasar de 1,300 kgs la preparación total del fondant ya que este podría cuartearse.

Fondant o Cubierta Laminada

PREPARACIÓN

En un recipiente, cernir el azúcar y mezclar con el CMC. Después, llevar al fuego la glucosa, el agua, la glicerina y la esencia, hasta que se disuelva la glucosa. Agregar el jarabe caliente al azúcar glass, amasar hasta que la masa no se pegue, guardar en una bolsa plástica y sacarle todo el aire. 24 horas después proceder al reamasado. Una vez lista, podrá utilizarla o guardarla en el congelador por 3 meses.

1/4 de taza de agua Mineral a temperatura ambiente
1 1/2 cucharadas de gelatina en polvo sin sabor
2 cda de glicerina
1/2 taza de glucosa
1 cda de esencia al gusto
1 Kilo de azúcar glass cernida

Pasta De Goma

PREPARACIÓN

En un bol unir las tazas de azúcar cernida con el CMC, y mezclamos. En una olla aparte, colocamos el agua caliente y la margarina, agregamos la glucosa y mezclamos hasta disolver, sin dejar que hierva. Unimos este jarabe con el de la mezcla de azúcar y CMC. Sobre una superficie de azúcar glass colocamos la mezcla. Amasamos muy bien, agregando la otra taza de azúcar reservada poco a poco. Cuando la mezcla sea homogénea dejamos de amasar y guardamos en una bolsa de plástico por 24 horas fuera de la nevera.

4 cucharadas de agua Caliente
1 cda de CMC
1 cda de glucosa
4 tazas de azúcar glass
Esencia al gusto
1 cda de mantequilla Vegetal o margarina.

Fondant Estirado

PREPARACIÓN

Hidratar la gelatina en forma de lluvia en agua. Agregar la manteca, la glicerina y la glucosa, llevar al fuego y disolver sin dejar que hierva. Agregar la mezcla al azúcar e ir amasando. Guardar en una bolsa para que no se reseque.

3-4 cda de agua
1 cda de Gelatina
1 1/2 cda de manteca
1 1/2 cda de Glicerina
1 cda de Glucosa
500 grms de Azúcar glass

Pasta para Modelar

PREPARACIÓN

Hidratar la gelatina en el agua durante 5 minutos, llevarla a baño de María, agregar la glucosa y la glicerina y después de mezclar incorporar la manteca, agregar la esencia. Después de que se ha mezclado todo, retirar del fuego. Aparte se mezcla el azúcar y el CMC, de esta mezcla se toma la cuarta parte y le agregamos el jarabe, revolver, y luego vamos incorporando la otra cuarta parte debe quedar una preparación de textura lisa. Con la otra mitad del azúcar extendemos una capa gruesa e incorporamos la mezcla. Comenzamos a amasar hasta que no se adhiera a la mano. Guardar la pasta en una bolsa sin aire y, en caso de no utilizarla al momento, guardar en el congelador. Antes de usarla hay que dejar que tome la temperatura ambiente y amasar nuevamente hasta darle el punto. Se puede conservar en el congelador durante 1 año.

5 cucharadas de agua
10grs de gelatina neutra
1 cda de glucosa
1 cda de glicerina
1 cda de manteca
1 cda de esencia
750 grs de azúcar glass
1 cda de CMC

Pastillaje

PREPARACIÓN

Mezclar el azúcar y el CMC y reservar. En una olla colocamos el agua y la gelatina en forma de lluvia, y se deja hidratar. Luego llevar al fuego hasta que se diluya sin dejar hervir. Colocar en un bol y agregar poco a poco el azúcar glass previamente cernido y mezclado con él y amasar. Dejar reposar 1/2 hora y luego volver a amasar en una superficie espolvoreada con fécula de maíz. Dura 8 días fuera de la nevera y 1 mes en la nevera.

1/2 cda de gelatina
1 cda de Gelatina
1/4 taza de agua filtrada
1/8 cda de CMC
3 tazas de azúcar glass

Cubierta de 3 Leches

PREPARACIÓN

En una olla se colocan la leche líquida, la glicerina, la glucosa y la vainilla, se entibia la preparación hasta que se derrita la glucosa. Luego, a 2 tazas de azúcar glass se le agregan la cucharada de CMC y la leche en polvo. Se unen y se le añade a la leche con la glucosa y la glicerina, mezclando muy bien. Luego se sigue agregando el azúcar glass y se va suavizando con la leche condensada (la que se requiera) hasta consumir la totalidad del azúcar glass. La torta debe estar húmeda con almibar o glucosa para que la cubierta se pegue.

1 kg. De azúcar glass
1 cucharada de cmc
200 gr. De leche en polvo
1/4 taza de leche líquida
1 pote de leche condensada
2 cucharadas de glucosa
2 cucharadas de glicerina
1/4 cucharadita de vainilla en polvo

Tarta Básica

PREPARACIÓN

Se pone en la batidora la margarina, el azúcar, la ralladura de limón y los huevos, y mezclar hasta que este todo bien cremoso. Posteriormente se agrega poco a poco la harina y la levadura, se bate hasta mezclar bien, y por último se agrega el ron, la vainilla y poco a poco la leche. Se bate de nuevo todo hasta mezclar muy bien.

Receta ideal para cubrir con fondant, alcanza para unas 40 personas (depende del corte)

Precalentar el horno 15 minutos

Llevar al horno a 170° por 1 hora

500 grs de margarina
1 kg de azúcar
12 huevos
1 kilo de Harina
2 cda de polvo de hornear
3 tazas de leche
Ralladura de un limón
Esencia líquida al gusto

USO DEL NIVELADOR, RE- LLENO Y COBERTURA DEL BIZCOCHO

1



Ajustar la altura

Ajustar la altura en el nivelador antes de efectuar el corte, colocando el nylon en el tramo deseado. De igual modo, si necesita hacer 2 cortes a la vez, solo tiene que incorporar otro nylon al nivelador y ajustar ambas alturas como desee

2



Separar

Con la ayuda de un cake lifter (de la casa Wilton) o elevador de tartas, separar el bizcocho por el corte realizado

3



Rellenar

Rellenar con la preparación de su elección (chocolate, mermeladas, dulce de leche, crema pastelera, etc.)

4



Con Cake Lifter

Nuevamente, con el cake lifter, colocar la parte superior del bizcocho. Si lo desea, puede hacer una marca a un costado del bizcocho que le sirva de guía para encajar las partes separadas del bizcocho en el lugar correspondiente

5

Cubrir

Cubrir el resto del bizcocho con una capa fina y homogénea, preferible de la misma preparación que el relleno



ESTIRADO Y TENDIDO DEL FONDANT



Con la ayuda de un rodillo liso, estirar el fondant de acuerdo al tamaño deseado. Puede utilizar una alfombrilla de silicona con las guías de los diámetros según el tamaño de la tarta a cubrir.(*)



Con el mismo rodillo, enrollar el fondant desde un extremo, siempre que sea de un tamaño manejable. Para tartas más grandes, utilizar la alfombrilla de silicona directamente como ayuda para cubrir.



Recoger y enrollar un poco más desde el centro del diámetro del fondant ya estirado



Levantar y tender sobre la tarta, asegurándose de cubrir primero la parte que tiene en frente para luego dejar caer el resto.



Estirar los pliegues que se forman, con movimientos rápidos y firmes, ir pegando cada lateral a medida que abre cada pliegue



Será de gran ayuda si coloca el bizcocho sobre un plato giratorio para efectuar estos pasos cómodamente. Ir alisando y pegando el fondant con la ayuda de las manos.



Recortar la pasta sobrante con la ayuda de un cortador de pizza, cuidando de no hacer el corte demasiado al ras de la tarta.



Aplicar un alisador de fondant para borrar huellas de dedos, afinar el fondant y pulir la cubierta.



Lista para ser decorada !



Bricotip: El grosor mínimo recomendable para cubrir una tarta con Fondant es de 3mm aprox. esto puede variar según la marca y calidad del Fondant o del motivo de la decoración y el gusto del cliente.

CLASES Maestr

El Glass

El Glass o glaseado, es utilizado en repostería por su consistencia y la versatilidad que nos da a la hora de decorar.



Por Maria Paz Rolando
Chef de Repostería
y Cake Designer

Receta:

1 huevo.
250 grs de Azúcar Glass.
Unas gotas de limón.

Preparación:

1-Espumamos ligeramente la clara con un batidor.
2-Agregamos poco a poco el azúcar previamente tamizada.
3-Terminamos de añadir el azúcar.
4-Agregamos el limón.



Bricotip: Mientras no estés utilizando el glass, es importante taparlo para que no se reseque.



consistencia del glaseado si la consistencia del glass no es correcta, las decoraciones tampoco lo serán. Podemos arreglar la consistencia de nuestro glass agregando más azúcar impalpable o gotas de jugo de limón, según sea necesario.

Glass rígido: se usa para decoraciones como flores con pétalos levantados (rosas y claveles por ejemplo), y figuritas y diseños de cuerda. (ver imagen >)

Glass mediano: para flores de pétalos planos, bordes, zigzags, puntos, cintas y escritura. Si el glass no tiene la consistencia mediana, no lograremos uniformidad. (ver imagen >)

Glass delgado o fino: para hacer el punto perdido, cubrir magdalenas, como pintura de relleno y para hojas, así es más fácil dejarlas en punta. (ver imagen >)



Ángulo: puede ser de 90° (perpendicular a la superficie) o de 45° (medio camino entre la posición vertical y horizontal). (imagen1, imagen 2).

Dirección: para simplificar esto, la casa Wilton nos plantea imaginarnos un reloj y que la parte posterior de nuestra manga es la manecilla de éste. Por lo tanto, al hacer decoraciones con boquillas que requieran un ángulo de 45°, podremos tomar nuestra manga apuntando con su parte posterior hacia las 6:00, hacia las 3:00 o hacia las 9:00, dependiendo del diseño a realizar y si el decorador es diestro o zurdo.



Control sobre la presión: Es la forma con que se oprime y afloja el agarre en la manga. Con la práctica lograremos aplicar la presión correcta para lograr decoraciones uniformes, de tal manera que salga la cantidad de glaseado que deseamos a través de la boquilla.

Conocidas también como du- yas, tubos o picos

Las boquillas son puntas metálicas o plásticas con forma de cono, en cuyo extremo más delgado presentan diferentes formas y tamaños, permitiendo que, al introducirlas en una manga de pastelería, obten-
gamos variados diseños de glaseado real, merengue, nata montada u otros, al momento de decorar.

Boquillas más comunes:

- REDONDAS
 - ▶ Ejem: de la 1 a la 12
- ESTRELLAS CERRADAS
 - ▶ Ejem: 26 a la 31
- ESTRELLAS ABIERTAS
 - ▶ Ejem: 13 a la 22
- CESTA
 - ▶ Ejem: 44-48
- VOLADORES RUFLES
 - ▶ Ejem: 86-88

- FLORES
 - ▶ Ejem: 109-109
- PETALOS
 - ▶ Ejem: 60-62

- HOJAS
 - ▶ Ejem: 65-68

- APERTURAS MULTIPLES
 - ▶ Ejem: 42-89

- FIGURAS ESPECIALES
 - ▶ Ejem: 98, 347, 77, 78

Diferentes tipos

Existen diferentes tipos de boquillas, que podemos clasificar en familias (aunque en este número solo describiremos dos; aquí presentamos las más comunes :

Acopladores:

Son muy útiles si quieres utilizar un mismo icing pero con diferentes boquillas. Si utilizas solamente la boquilla (sin el acoplador) directamente en la manga, deberás vaciar la manga cada vez que quieras usar esa boquilla con otro color.



Para rellenar la manga, primero pliega hacia adentro la manga dentro de la boquilla. Así se evita que al poner el relleno éste se salga sin querer. (ver truco 1 pag. 56) Para que te queden ambas manos libres, utiliza un soporte para mangas. Introduce la manga en el soporte y luego dobla hacia afuera el sobrante de la manga. De esta forma evitaras que la manga se ensucie al rellenarla. No pongas más de tres cuartos (¾) de la capacidad de ésta, para evitar que rebese y sea incómodo para trabajar.



Con una espátula, empuja el relleno hacia abajo para evitar que queden burbujas de aire.



Tuerce el final de la manga pastelera y enroscala a tu dedo pulgar o índice si te es cómodo.



Para lograr decoraciones perfectas debemos tener en cuenta varios factores: la consistencia del glaseado a utilizar, o la posición correcta de la manga, es decir, el ángulo y la dirección. El ángulo vendrá a ser la posición de la manga en relación a la superficie de trabajo y la dirección hacia adonde apuntamos la parte posterior de la manga. Por último y no menos importante es el control sobre la presión que ejercemos en la manga: fuerte, mediano o ligero. De esta forma obtendremos decoraciones del tamaño que deseamos y siempre uniformes.

Boquillas redondas
Boquillas Nº 1 a la Nº3:



Estas boquillas son las más utilizadas, pertenecen a la familia de "redondas" que va de la Nº 1 a la Nº 12.

Su aplicación es ideal

cuando deseamos elaborar bordes, delineados, escritura, simular encajes, filigranas, y todos aquellos detalles finos de la decoración artística.

La boquilla Nº2 por ejemplo, es ideal para la creación del "punto perdido" tan conocido en repostería, que consiste en iniciar una línea seguida de múltiples curvas donde no se ha de apreciar el punto de inicio ni su punto final.

La boquilla Nº3 es ideal para delinear bordes, cuando elaboramos galletas.

A continuación puedes apreciar algunas figuras que puedes hacer con la boquilla Nº3

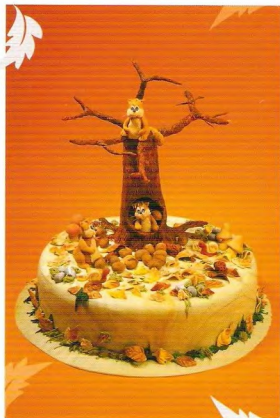


Ardillas en el Bosque

"Una tierna tarta que evoca a la estación otoñal"



Por Silvia Farná
Cake Designer.



Materials:

- 1 Bizcocho de 30 cms de diámetro x 5 cms de alto aprox.
- 3 kilos aprox de Fondant.
- 1 1/2 kilo de Pasta para modelar (ver receta pág. 9).
- 1 1/2 kilo de Pasta de Goma (ver receta pág. 9).
- 1 Juego de Cortadores de Hojas.
- 1 Juego de Estecas.
- Alambres # 24 para Decoración Floral.
- Hilo de Nylon.
- Colorante en pasta AUTUM LEAF de SUGAR FLAIR.
- Colorante en pasta FOLIAGE GREEN de SUGAR FLAIR.
- Colorante en gel MARRON de WILTON.
- Colorante en gel BLANCO de WILTON.
- Colorante en gel AMARILLO LIMON de WILTON.
- Colorante ROJO de WILTON.
- Colorante en polvo IVY GREEN de RAINBOW DUST.
- Rotulador NEGRO de tinta comestible.
- Glasé Blanco para pegamento de piezas.
- Rodillo liso.
- Marcador de nervadura.
- Boquilla N° 233.
- Boquilla N° 4.
- Mangas desechables.
- Adaptadores de boquilla.
- Tijeras.
- Cutter.

- Antes de comenzar:
- Con los colorantes Marrón, Foliage Green y Amarillo limón, elabore el teñido del Fondant con efecto Biselado.
 - Elaborar Glasé mediano para pegar las piezas

Paso a Paso:



Extienda una porción de pastillaje, aplique el rodillo texturizado "madera", corte un cuadrado grande y forre un cono que sirva de molde para el tronco del árbol. Con el cortador redondo rizado, corte el centro para el agujero del árbol. Deje secar 8h aproximadamente.



Elabore la armadura de las raíces y las ramas del árbol con el alambre # 24.



Forre los alambres con pastillaje y de forma a las raíces. Deje secar.



Igualmente, forre los alambres correspondientes a las ramas con pastillaje y deje secar.



Transcurrido el tiempo de secado total de la pieza 24h aprox., pinte el árbol completamente y deje secar la pintura.



Mientras, modele con pasta de goma el cuerpo de las ardillas. Elabore cabeza, boca y ojos.



Aplane un trocito de pasta de goma para el pecho de cada ardilla. Utilice unas tijeras para el efecto del pelo.



Elabore los brazos y patas de la ardilla.



Utilice la misma técnica usada para el pecho y realice los mo-fletes de la ardilla. Modele el hocico.



Coloque y pegue cada pieza en el lugar correspondiente. Haga los ojos, nariz y bigotes con pedacitos del hilo de nylon.



Elabore y pegue las orejas.



Modele un trozo de pasta de goma para la cola y con tijeras, de el efecto de pelaje.



Pegue con pegamento comestible la pieza elaborada.



Elabore varias bolitas de pasta de goma y simule las nueces de la decoración. Aplique los efectos de color.



Con el cortador de hojas corte varias hojitas y pinte en colores diversos. Marque con estecas el nervado de cada una.



Aplique efectos de sombra y color a cada hoja con los colorantes en polvo.



Modele las setas.



Realice todas las piezas necesarias en la decoración. Cree a su gusto.



Así ha de quedar el árbol un vez pintado y seco.



Unte con el glass previamente preparado, la base del árbol.



Fije el árbol a la tarta. Deje secar 10min aprox.



Introduzca una de las ardillas en el agujero del árbol y rellene con las nueces. Si lo desea, coloque un trozo de fondant dentro del árbol para soportar y fijar aún más la pieza de la ardilla.



Utilice glass para fijar otra ardilla en la cresta del árbol.



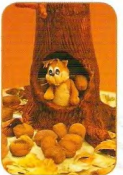
Coloque y pegue la última ardilla en la tarta junto al resto de elementos decorativos de la imagen.



Prepáre glass a punto firme y tñalo de verde. Cargue una manga con boquilla especial para desped Nº 233 y realice el pasto del bosque. Añada hojas para decorar.



Haga lo mismo en todo el borde de la base de la tarta, alternando tonalidades de verde con el glass. Culmine su decoración.



* Para informarse donde encontrar los materiales utilizados en este trabajo, consulte la página 63.



Por Patricia Pardo
Cake Designer



Brazo Gitano de Frutos Rojos

Brazo gitano

Ingredientes Brazo Gitano:

- 5 Huevos
- 1 Taza de azúcar
- 1 Taza de Harina de trigo
- 1 Cda de polvo de hornear
- 1 Cda de esencia de Vainilla
- 1 Taza de leche

Preparación:

Batir los huevos hasta que queden espumosos. Ir añadiendo el azúcar poco a poco sin dejar de batir, agregar la esencia, tamizar antes la harina con el polvo de hornear y agregarla a la mezcla alternando la leche con la harina, siempre sin dejar de batir. Pre-caleentar el horno a 180°. Colocar la mezcla en una bandeja plana sobre el transfer para biscuit. Hornear durante 10min. Sacar del horno y despegar del transfer.

Crema Pastelera

Ingredientes Crema:

- ½ Litro de leche
- 4 Cda de harina
- 1 Taza de azúcar
- 4 yemas de huevo
- ¼ de Cda de azúcar avainillada.

Preparación:

Se licúan todos los ingredientes y se cocinan a fuego lento hasta que hierva.

Decoración

Ingredientes Decoración:

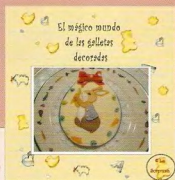
- Fresas cortadas en trocitos
- Cerezas cortadas en trocitos
- Transfer para Biscuit.

Preparación:

Después de sacar el bizcocho del horno se recortan las cuatro orillas, se coloca el relleno y las frutas alternándolas, luego enrollamos. Se deja enfriar a temperatura ambiente y luego en el frigorífico para que quede bien frío. Antes de servir se coloca nata montada encima decorándola con fresas.

La sorpresa de Clara

Tienda-escuela - Obrador



Tierna y dulce,

de aroma y sabor delicado,

un punto divertida, elegante o sofisticada...

Asomamos un instante al fabuloso mundo de la decoración de azúcar.

Cursos y obrador: info@sorpresadeclara.es

Telf. 917230044



www.sorpresadeclara.es - 917981502



Tarta Frankenstein

Este monstruo, que más que asustar invita a ser comido, es una propuesta original para deleitar a tus invitados si te animas a celebrar la noche de Halloween.



Por Mila Prado
Cake Designer

🌀 Materiales:

- 3 bizcochos de 24 cms. de diámetro.
- 4, 5 Kilos de Fondant aprox. (ver receta en pág. 9).
- Base cuadrada de porexpán.
- Colorante en polvo SUNSET YELLOW de Rainbow Dust.
- Colorante en polvo PEARL DUST de Rainbow Dust.
- Colorante en pasta Extra Black de Sugar Flair.
- Colorante en pasta Mint Green de Sugar Flair.
- Colorante en pasta Better Lemon de Sugar Flair.
- Pegamento Comestible.
- Pincel Fino.
- Pincel Mediano.
- 1 juego de cortadores de letras.
- 1 juego de Estecas.
- Tijeras.
- Bisturí de Fondant o Cúter.

🌀 Antes de comenzar:

- Teñir 2 kilos de fondant con una mezcla de colorantes Mint Green y Better Lemon.
- Teñir 2 kilos de fondant en negro con el colorante Extra Black.
- Forrar con fondant negro la base cuadrada de porexpán.

Paso a Paso:



Coloque los bizcochos* en forma de torre, tallo y corte para dar la forma a la cabeza del monstruo.



Cubra con chocolate toda la superficie de los bizcochos. Si lo desea, rellene a su gusto cada uno de los bizcochos antes de cubrirlos.



Haga una mezcla de color con los colorantes **Better Lemon** y **Mint Green**, Tiña y estire una capa de fondant de 45cm aprox. de diámetro y cubra los bizcochos.



Utilice el alisador de fondant para afinar los detalles y dar uniformidad a la superficie del fondant.



Modele un cilindro del fondant verde y de forma a la nariz del monstruo. Afine y empareje las uniones con la cara utilizando una herramienta de modelar o las yemas de los dedos un poco humedecidas en agua.



Estire y corte 2 círculos de fondant blanco para los ojos y otro par de círculos más grandes del fondant verde para elaborar los párpados. Pegue y marque los detalles según el diseño.



Con la ayuda de estecas, realice las marcas, detalles y facciones del monstruo.



Realice la cicatriz en la frente.



Coloree o pinte 1 kilo aprox de fondant negro y comience a elaborar los detalles de las cejas y ojos.



Pegue las piezas realizadas con pegamento comestible.



Modele con el fondant verde dos trozos de 50gr aprox. cada uno para elaborar las orejas.



Utilice herramientas de modelado para realizar los detalles de las orejas.



Pegue y afine las juntas.



Utilice el fondant negro y estire, modele y pegue lo que será el cabello del monstruo.



Estire un poco más del fondant negro y cubra la parte superior de la cabeza.



Realice los surcos del cabello y elabore algunos cortes para simular el flequillo.



Defina y remarque los detalles de los cortes con Rotulador Comestible Negro.



Utilice colorante **Kelly Green** y tiña una porción de fondant para elaborar las letras. Corte cada letra con un cortador especial.



Marque la parte frontal de la base donde colocará las letras como guía para una mejor ubicación.



Pegue cada letra de acuerdo a la ubicación marcada.



Aplique con un pincel seco y de cerdas suaves el colorante en polvo **Ivy Green**, para los efectos de sombreado.



Finalmente, de toques de luz y brillo a la decoración, aplicando **Pearl Dust** con un pincel de cerdas suaves.

Bricotip:

Para facilitar el tallado de los bizcochos meterlos en la nevera una 24 horas antes.

* bizcocho hechos con el preparado rápido de Bizcocho Dorado de Mary Lee.

* Para informarse donde encontrar los materiales utilizados en este trabajo, consulte la página 63.

PRODUCTO ESTRELLA



© 2010 Wilton Industries, Inc.

Rodillo Cortador - Grabador

Práctico y fácil
de usar

Esta herramienta, de la Casa Wilton, es muy práctica y fácil de usar, y te permite cortar cintas perfectas de varias anchuras. Combinando los separadores se pueden crear anchos de corte desde 0,60 cm hasta aproximadamente unos 9 cm.

Y si de diseñar se trata, con las texturas intercambiables puedes crear lazos o cenefas con diseños muy originales.



Anchos de corte: desde 0,60 cm. hasta 9 cm.

Cintas perfectas

Lazos y cenefas con
Diseños originales



Distribuidor autorizado de Wilton: www.ddeines.com



Bricolip: Para facilitar el corte se puede untar un poquito de manteca vegetal a los cortes y marcadores, lograrás un mejor desplazamiento.

¡Brindando sonrisas



productos para la repostería



por más de 75 años!

Cocinando con el Alma

DEL "BOCA A BOCA" A LOS CORRILLOS VIRTUALES

Hay recuerdos que perduran en la memoria, más allá del paso del tiempo.

Entre ellos, jamás he podido olvidar los aromas y sensaciones de la cocina de mi abuela, en esas largas, frías y tristes tardes de invierno, en las que conseguía siempre reunirnos alrededor de su mesa, al abrigo del acogedor calor del horno en el que siempre se cocía algún delicioso pastel.

En esos momentos de golosa espera, era frecuente que ella nos explicase el origen de dicha receta que formaba parte de un amplio y valioso recetario no escrito que se había mantenido vivo a través de los años, enriqueciéndose constantemente con nuevos aportes.

Otras veces, alguna vecina, atraída por los seductores olores que se extendían por toda la calle, irrumpía en la estancia para enterarse del origen de lo que allí se cocinaba y así de paso intentar quedarse a la cata del resultado final, que ella trataba de recompensar regalándonos sus recetas familiares.

Existían también, aunque estas eran pocas, otras vecinas que jamás compartían sus secretos culinarios, aunque no por ello dejaban de ofrecer sus exquisitos que conseguían hacerlas famosas, más por el misterio de su elaboración que por lo que realmente eran, y que trataban de ser imitadas por todas las que lo conocían, provocando como resultado riquísimas variantes que no se asemejaban nunca al original.

Hoy los tiempos han cambiado. Las relaciones humanas y sociales entre vecinos no son ya lo que eran y recuerdos como los que acabo de narrar forman parte de un nostálgico pasado que difícilmente podría encajar en nuestro frenético presente.

Aún así, la esencia de esto no ha desaparecido del todo.

Curiosamente, es en internet, todo un icono de modernidad y futuro, donde estos entrañables corrillos de antaño, han conseguido sobrevivir y adaptarse a los tiempos desde una virtualidad cada vez más cercana y palpable.

Desde hace ya un tiempo han surgido ininidad de espacios dedicados al mundo de la gastronomía y la repostería, una tendencia a la que nosotros tuvimos el placer y el acierto de sumarnos hace unos años.

Y hablo de "placer" y "acierto" porque en múltiples aspectos, esta experiencia superó, en mucho, todas nuestras expectativas y nos hizo descubrir un mundo que nada tenía que ver con la imagen fría y distante que los detractores de internet se empeñan en propagar.

En los foros y blogs de repostería vuelven a repetirse aquellos esquemas que ya parecían olvidados. La necesidad de mostrar y compartir con los demás una nueva receta sigue siendo factible, aunque ahora, nuestros vecinos, vivan al otro lado del océano. También es posible disfrutar de la solidaridad y generosidad de tantos que siempre encuentras dispuestos a compartir nuevas recetas, trucos y técnicas. Podemos, incluso, volver a sentir la calidez de aquellos momentos afortunados cuando algún usuario abre su corazón para contarnos alguna experiencia personal al calor de los fogones virtuales. Ni siquiera falta la fastidiosa vecina que a pesar de mostrarte sus maravillosas creaciones se niega rotundamente a desvelar los ingredientes secretos tan celosamente guardados.

Hoy, para las personas que habitan en grandes o medianas ciudades, se abre un abanico de posibilidades y ofertas al alcance de la mayoría. Pero no nos debemos olvidar que todavía existen muchos rincones donde las limitaciones son una auténtica traba en las expectativas de quienes desean desarrollar una afición. Tampoco olvidemos que, independientemente de la ubicación geográfica, existen personas con diversos problemas que les imposibilita el pleno disfrute de sus hobbies u ocupaciones.

Internet ofrece, a quienes se encuentran en estos casos, la oportunidad de acceder de forma rápida, cómoda y cada vez más sencilla a un mundo al que, por sus circunstancias, no podrían llegar de otro modo.

La repostería no es una excepción. En la actualidad, cualquier persona, cómodamente desde su hogar, frente a la pantalla de un ordenador personal, puede llegar a desarrollar y compartir esta actividad sin tener que renunciar a otras tareas y obligaciones, e incluso llegar a convertir esta afición en una profesión rentable tanto a nivel económico como personal.

Os invitamos, pues, si todavía no lo habéis hecho, a que entréis a formar parte de alguno de estos nuevos corrillos virtuales a los que nos referimos, donde podréis comprobar que la repostería se hace aún más dulce si cabe.

Alma Errante y Joan.



<http://cocinandoconelalma.foroactivo.com/>
email: lacocinadealmaerrante@yahoo.es

Georgia González

gorgiagonzalez@hotmail.com



Repostería artística y artesanal

Teléfono: 637 094 633

www.tartascreativas.com

Distribuido por: www.ddeines.com

Remy®



Moldes

Moldes de Nervaduras
Rodillos Texturizadores
Moldes de Caras
Marcadores

Productos
para la porcelana fría y
el modelado en azúcar



La Isla del Tesoro



Por María Paz Rolando
Chef de Repostería
y Cake Designer

Una propuesta para presentar los cupcakes en pequeñas formas cuadradas.
Es una buena idea inspirarse en un divertido mapa.

Materiales:

- 1 plancha de bizcocho de 24x28 cm.
- 1 1/2 kilo de Fondant.
- 1 rodillo liso.
- 1 Cortador de forma cuadrada.
- 1 juego de cortadores calavera, ballena.
- Colorante en gel AZUL CIELO de WILTON.
- Colorante en gel AZUL REAL de WILTON.
- Colorante en gel AMARILLO de WILTON.
- Colorante en gel VERDE HOJA de WILTON.
- Colorante en pasta EXTRA BLACK de SUGAR FLAIR.
- Colorante en pasta EXTRA RED de SUGAR FLAIR.
- Colorante en pasta BROWN de SUGAR FLAIR.
- Colorante en pasta PEACH de SUGAR FLAIR.
- Icing preparado color Amarillo, Rojo y Negro.
- Rotulador de tinta comestible color Negro.
- Rotulador de tinta comestible color Marrón.
- Pincel N°0.
- Brocha.
- Pegamento Comestible.
- Spray Antiadherente.
- Bases Cuadrada de 36x32cms para la base.
- 1 cuchillo o espátula.
- Crimpers.
- Pincel Mediano.

Antes de comenzar:

- Elabore la plancha de bizcocho y corte con el cortador cuadrado las cantidades de CupCakes a elaborar.
- Teñir el fondant blanco con el colorante azul cielo y marmolear
- Forrar con el fondant azul marmoleado la base cuadrada

Paso a Paso:



Cortamos un bizcocho en forma de cupcake cuadrado. Rellenar.



Cubrir todo el cupcake con el mismo preparado utilizado para rellenar.



Con fondant previamente teñido de azul marmoleado, cubrir cada uno de los cupcakes.



Pegar cada lado del cupcake y dar forma con el fondant.



5
Repasar con un alisador de fondant los laterales del cupcake.



6
Recortar el fondant sobrante.



7
Realizar lo mismo con cada uno de los cupcakes.



8
Elaborar el pirata con un cortador de formas previamente rociado con Spray Antiadherente de Wilton para facilitar el corte y desmoldeado de la pieza.



9
Presionar el cortador sobre el fondant blanco previamente estirado fino.



10
Decorar el pirata con Icing o glass amarillo.



11
Con la ayuda de un patrón de papel vegetal, recortar sobre el fondant la forma de la isla.



12
Cortar los trozos que irán ubicados en cada cupcake.



13
Aplicar efectos de color a cada cupcake decorado.



14
Realizar tantos efectos de color como imagine.



15
Elaborar lo que serán las montañas y volcanes del mapa.



16
Continuar con los detalles del decorado.



17
Elaborar la palmera.



18
Utilizar un crimper para el efecto en las hojas de la palmera.



19
Pegar las piezas elaboradas con pegamento comestible.



20
Hacer los cocos de la palmera.



21
Elaborar el cartel. Hacer los bordes y las letras con glass teñido en negro o utilice "Black Decorating Icing" de Wilton con la boquilla N°2.



22
Cortar el cartel según los trozos que correspondan a cada cupcake según su ubicación en el diseño.



23
Hacer algunos pececitos.



24
Realizar el resto de elementos decorativos con fondant. Ubicar cada cupcake de acuerdo al diseño.



25
Ajustar y acabar el decorado.

* Para informarse donde encontrar los materiales utilizados en este trabajo, consulte la página 63.



Por Carmen Belmonte
Cake Designer

Diversión en el Circo

"Una tarta que será el escenario perfecto para unas divertidas figuras en azúcar", ¡Asombrará a los más pequeños!

★ Materiales:

- 1 Bizcochos de 30cms de diámetro.
- 2 Bizcochos de 20cms de diámetro.
- 2 1/2 kilos aprox. de fondant de chocolate.
- 700 grs aprox. de Pasta de Goma (ver pág 9).
- 1 Base cuadrada.
- Colorante en polvo SUNSET YELLOW de RAINBOW DUST.
- Colorante en gel AZUL CIELO de WILTON.
- Colorante en gel VERDE HOJA de WILTON.
- Colorante en gel AMARILLO LIMÓN de WILTON.
- Colorante en gel AZUL REAL de WILTON.
- Colorante en gel MARRON de WILTON.
- Colorante en pasta EXTRA RED de SUGAR FLAIR.
- Colorante en pasta AUTUM de SUGAR FLAIR.
- Colorante en pasta EXTRA BLACK de SUGAR FLAIR.
- Pegamento Comestible
- Pincel Mediano
- Pincel nº 0
- Palillos de madera (brochetas)
- 1 Juego de Estecas
- Tijeras
- Bisturí de Fondant o Cúter

★ Paso a Paso :



1 Moldear una bola de pasta para elaborar la cabeza del payaso.



2 Hacer dos bolitas para los ojos.



3 Dar forma "de pera" a un trozo de pasta roja para el cuerpo.



4 Modelar 2 trozos de pasta roja para las mangas del traje. Realizar el orificio de las manos.



5 Doblar el centro del brazo para el codo.



6 Elaborar con pasta blanca las manitas y marcar los dedos con un cúter o esteca.



7 Estirar un trozo de pasta verde. Cortar un círculo con un cortador redondo rizado.



8 Hacer lo mismo con pasta amarilla y un cortador más pequeño. Con un palillo rizar aun más los bordes.



9 Utiliza pegamento comestible para fijar los cuellos del traje al cuerpo.



10 Cuida de dejar libre un extremo del palillo que se fija el cuerpo, para introducir luego la cabeza.



11 Realiza las piernas con la misma técnica usada para los brazos.



12 Elabora bolitas en forma de gota con pasta azul para los zapatos. Marca con esteca las suelas.



13 Termina la elaboración de los ojos y la nariz del payaso.



14 Realiza varias bolitas de color verde para el cabello.



15 Dar forma de globo a un trozo de pasta e introduce un palo de brocheta para cada globo.



16 Elaborar el león. Con la misma técnica usada para el payaso. Con esteca o cúter dar facciones al animal.



17 Hacer las orejitas con pequeñas porciones de pasta pegadas en cada extremo y modeladas con bolillo pequeño.



18 Estirar y emparejar una tira de pasta para formar la melena.



19 Hacer las marcas de la melena.



20 Pega tantas tiras como desees según el espesor de melena que más te guste.



Estira una porción media de pasta roja y corta un rectángulo mediano.



Haz los pliegues para la cortina.



Modela cintas blancas y rojas de la misma medida cada una.



Usa la pasta sobrante para volver a estirar y elabora mas cintas.



Corta los bordes y ajusta el tamaño de cada cinta.



Elabora la cantidad de cintas necesarias para la decoración. Reserva una cinta blanca para el cartel.



Con una tira delgada realiza el borde del cartel.



Pinta las letras del cartel con la ayuda de un pincel de punta fino y colorante negro.



Cubre de pegamento comestible una pelota de porreán y cúbreala con pasta de goma.



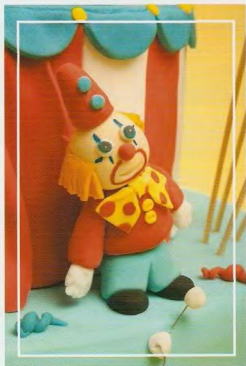
Corta la pasta sobrante a medida que vas dando uniformidad a la pelota.



Elabora piezas de decoración para la pelota.



Corta círculos y realiza medias lunas unidas entre si. Termina el resto de la decoración con los elementos que desees.



Mega
Silvita



Cursos Fondant por toda España.

(Grupos concretados y limitados,
máximo 10 personas).

Cursos de Modelado. Cupcakes y galletas.

Visita nuestra tienda on-line:
www.megasilvita.com



Más información:
info@megasilvita.com
Telf. 652 82 66 57.
Nos encontramos en Cádiz.



Descubre la nueva gama de
colorantes metalicos en pasta



12 vibrantes tonos

ideal para aplicar directamente sobre las cubiertas de
azúcar.

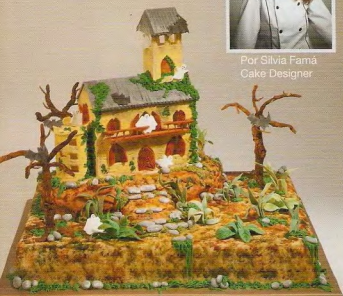
Distribuidor Exclusivo para España

www.ddeines.com

info@ddeines.com



Por Silvia Famá
Cake Designer



Mansión Fantasmal

Dulce o travesura

La noche del 31 de Octubre se celebra Halloween, una de las más antiguas celebraciones del mundo. Su influencia se remonta a un culto pueblo de Gran Bretaña: "Los celtas".

Los celtas solían disfrazarse con pieles de animales el 31 de octubre y así no ser descubiertos por los espíritus que, según ellos, esa noche cobraban vida. De ahí la costumbre actual de disfrazarse ese día.

Cada país tiene sus tradiciones en referencia a esta fiesta, con el común denominador de que se usan los colores negros y naranjas.

La noche de halloween puede ser la excusa perfecta para reunirnos a disfrutar y por qué no, hacer travesuras y agasajar con originales postres. Es una fecha que hace volar la imaginación.

Esta mansión fantasmal en una base de bizcocho cuadrado y estructuras de pastillaje, es la inspiración perfecta para ofrecerla a tus invitados.

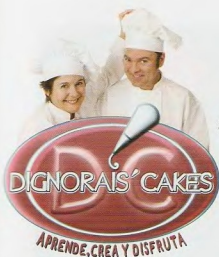
CPC.



Detalles elaborados en pastillaje.



Detalles elaborados con la boquilla de cespéd N° 233 de Wilton.



La primera escuela de
pastelería creativa de
Canarias, ofrece cursos
homologados y avalados por
prestigiosas firmas.

Si eres aficionado, principiante,
repostero profesional o
artista culinario ahora tienes
la oportunidad de aprender
a decorar pasteles

Y lo mejor... sin experiencia
previa lo podrás conseguir

Y ahora, todas las novedades del mundo de
la decoración de pasteles en nuestro blog,
en donde todos nuestros alumnos participan
activamente.

aprende
crea
disfruta



A partir de Octubre contaremos por primera vez en España
con los cursos de la prestigiosa firma PME

Regístrate cuanto antes en www.dignorais.com
PLAZAS LIMITADAS

Dignorais' Cakes
Escuela de pastelería creativa

Camino La Fuente 6A
38190 El Rosario
Santa Cruz de Tenerife
Telf: 922 68 16 99
Móvil: 666 412 472
info@dignorais.com

CURSOS PRESENCIALES

Fondant
& Glasa

CupCakes
& Cookies

Cursos
Avanzados

Cursos Oficiales
PME

Cursos
Wilton

¿Necesitas materiales?

ENTRA EN NUESTRA
TIENDA ON-LINE
www.dignorais.com

Encuentra cientos
de artículos
relacionados con la
creación de pasteles

Centro Oficial
Autorizado

PME
ARTS &
Crafts

Cursos





Por Patricia Pardo
Cake Designer

Galletas para Halloween

Si tienes invitados, estas galletas seguro que les sorprenderán.

Materiales:

- Cortador para galletas formas Halloween.
- Fondant NEGRO de PETTINICE.
- Colorante en pasta PEACH de SUGAR FLAIR.
- Colorante en pasta PARTY GREEN de SUGAR FLAIR.
- Black Decorating Icing de WILTON.
- Rodillo liso con anillos de altura.
- Marcador/Cortador de formas.
- Papel Vegetal.
- Rejilla de metal para enfriar.
- Mangas desechables.
- Boquillas N° 2 y 3.
- Adaptadores de boquilla.

Paso a Paso:



Sobre un trozo de papel vegetal, estirar una porción de masa de galletas con un rodillo de anillos de altura.



Utiliza el cortador elegido, aprovechando el ancho de la masa extendida.



Emplee la masa sobrante para volver a estirar y seguir cortando formas.



Una vez horneadas y a temperatura ambiente, decorar con pasta de azúcar.



Use los mismos cortadores de las galletas para sacar las formas en la pasta de azúcar.



Afinar los bordes. Si lo desea puede cortar un extremo para decorar luego con glass.



Con glass a punto medio, pegar sobre las galletas la pasta de azúcar.



Utilice Icing Color para teñir el glass del color de su preferencia.

Preparación:

Batir la mantequilla, e incorporar el azúcar glass mientras se bate. Al obtener una textura esponjosa, que ha aumentado de volumen, se le agrega el huevo con la esencia, y se vuelve a batir. Añadir la harina poco a poco, y cuando la pasta tenga consistencia un poco grumosa se le agrega la leche. Cuando se note que la masa no se pega en las manos, hacer una bola y cortar 4 trozos. Aplanar y extender cada trozo hasta obtener unas masas planas de un grosor de 5 milímetros. Se coloca una encima de otra, separándolas con papel de hornear. Se deja reposar en la nevera durante 3 horas o preferiblemente para el día siguiente. Elegir cortadores de su preferencia y aprovechar el mayor espacio posible. Al momento de hornear, precalentar el horno a 180° por 15 min. Llevar al horno las galletas por espacio de 10 a 15 minutos o hasta dorar levemente.

Ingredientes:

- 250gr. de mantequilla a temperatura ambiente.
- 250gr. de azúcar glass tamizado.
- 1 huevo tamaño XL.
- 650gr. de harina tamizada.
- Esencia al gusto.
- Un poco de leche.



9
Con el glass teñido en verde, elabore decoraciones en la calabaza.



10
Con glass teñido de negro, realice las formas y elementos en cada galleta.



11
Continúe cortando la pasta de azúcar con los cortadores elegidos.



12
Para la tumba, corte lo que luego será la puerta.



13
Usar la misma medida del corte y sacar un trozo de pasta negra.



14
Pegar las piezas a la galleta.



15
Elabore las decoraciones que correspondan.



16
Con un marcador-cortador, saque un murciélago en pasta negra.



17
Pegar la pieza a la galleta con un punto de glass.



18
Puede hacer otras decoraciones, usando únicamente glass, como en el fantasma. Elabore el resto de galletas y decore a su gusto!



Bricotip:

Antes de decorar pon a enfriar las galletas en una rejilla, para que se enfrien por arriba y por abajo al mismo tiempo. Esto evitará que se resquebrajen.



MANENAS

PASTELES, GALLETAS
Y MAGDALENAS

BARCELONA

Escuela de decoración de dulces & Tienda de cupcakes y galletas decoradas



www.manenas.es info@manenas.es T. 93 4086186 Calle Garcilaso 26, 08027 Barcelona

Número de Registro Sanitario: 20.10067/CAT



Por Gioconda Casella
Cake Designer

Hojas de Otoño



Materiales

- 2 bizcochos redondos de 24 y 22 cms respectivamente y 10 cms aprox. de altura.
- 1,5 kilo de pasta de goma (ver pág. 9)
- 5 kilos aprox de Fondant Blanco.
- 1 Rodillo Liso.
- 1 Rodillo texturizado.
- 1 juego de cortadores de hojas varias formas.
- 1 cortador forma de Seta.
- Marcadores de Nervadura.
- Colorante en gel AMARILLO DORADO de Wilton.
- Colorante en gel PEACH de Wilton.
- Colorante en gel IVORY de Wilton.
- Colorante en pasta DARK BROWN de Sugar Flair.
- Colorante en polvo Pearl Dust de Rainbow Dust.
- 1 tubo de Black Decorating Icing de Wilton.
- Pincel Mediano.
- Bases redonda de 30cms de diámetro para la base.

Un propuesta muy sencilla y fácil de seguir para decorar una tarta.

Antes de comenzar la decoración

Teñir el fondant con el colorante Dark Brown para cubrir una tarta y colorante Peach para teñir y cubrir el fondant correspondiente a la otra tarta.



* Para informarse donde encontrar los materiales utilizados en este trabajo, consulte la página 63.

Paso a Paso



1 Teñir trozos de pasta de azúcar según los tonos a utilizar para la elaboración de las hojas.



2 Mezclar los colores para darle un efecto marmoleado.



3 Con cortadores de hojas de diferentes modelos y tamaños, cortar las pastas teñidas.



4 Utilizar una espátula de repostería para no dañar la pieza cortada.



5 Con un marcador de nervadura de hojas, dar efectos a cada pieza según su estilo.



6 Separar la pieza del marcador con la ayuda de un palillo de madera.



7 Verificar la impresión de la nervadura.



8 Estirar una cantidad suficiente de fondant teñido de naranja para cubrir uno de los pasteles.



9 Utilizar un rodillo texturizado para imprimir detalles variados sobre el fondant.



10 Levantar cuidadosamente la pasta estirada para que no pierda el grabado. Vestir la tarta.



11 Para el drapeado, estirar largo y fino, una porción de 600 gr. aproximadamente de pasta de goma.



12 Recortar los bordes para ajustar la medida.



13 Colocar sobre la base de la tarta a modo de manta, haciendo pliegues y ondas para crear más efectos.



14 Incluir elementos decorativos en el drapeado.



15 Aplicar algunos efectos de brillo y luz con purpurina comestible y un pincel fino y seco.



16 Culminamos dándole un poco más de brillo.



sucre
i vainilla

art fet pastís

Tartas, cupcakes, galletas artísticas para todo tipo de eventos.
Toppers y caracterizaciones en porcelana fría o azúcar.
Venta y alquiler de soportes expositores para tartas, cupcakes.

www.sucreivainilla.blogspot.com

Tel: 697 243267 - Castelldefels, Barcelona.



Los mejores recursos
para una buena
elaboración

Bazar de Productos



MOLDES ESPECIALES

**Crea y diseña
la muñeca de
tus sueños!!!!**

Ya no hay límites para tu imaginación. Los productos Wilton, con años y años de trayectoria profesional en el sector de la Repostería Artística nos sorprenden cada vez más con ingeniosas ideas que nos facilitan el trabajo y nos aseguran un acabado final de calidad.

El "Classic Wonder Mold" o "Molde de muñeca" es perfecto para hacer auténticas muñecas en pastel.

Fácil y práctico de usar, incluye instrucciones para cinco diferentes modelos de diseño.

Comience ya a imaginar todo lo que puede hacer con él!!!



The ULTIMATE 3 in 1 Caddy

De la mano de WILTON nos llega el transportador 3 en 1. Con su fantástico diseño, fácil y ergonómico, nos permite transportar:

- 1) 12 cupcakes medianos
 - 2) 24 mini cupcakes
 - 3) Tarta rectangular de 23 x 33cms
- Todo en uno!!!
Material resistente y muy práctico.



COLORANTES EN POLVO

**La gama "plain
& Simple"**

RAINBOW DUST

Colorantes en Polvo

La gama "plain & Simple" nos presenta infinidad de colores.

Tonos vivos y destelleantes, perfectos para dar luz y color a cada trabajo.

Usados en seco, con un pincel grueso, o diluidos, nos ofrecen el efecto y color deseado.

Además de ser totalmente comestibles los productos Rainbow Dust, están libres de gluten y cuentan con la certificación "Kosher".



Rotuladores Doble punta

Rotuladores Doble punta
Ahora es muy fácil añadir detalles a sus diseños. Utilice la punta de 2.5mm para delineados, escrituras, marcos, etc. o use la punta más fina de 0,5mm cuando necesite trabajar detalles más finos como filigranas, pestañas o delineados.

Ya no tendrás problemas con el pulso. Con los "Professional Cake Decorators Food Pen" de RAINBOW DUST, todas tus creaciones quedarán perfectas!!



Productos



MOLDES DE CARA

Diseñados para facilitar el modelado

MOLDES REMY (Moldes de Cara)

Diseñados para enriquecer y facilitar la realización de sus trabajos, gracias a la excelencia de su diseño y textura.

Su modo de empleo es sencillo: Unte cada pieza con aceite en aerosol o manteca vegetal y utilice la pasta o masa de su preferencia (pasta de goma, mazapán, pastillaje, fondant).

Haga un poco de presión para obtener unos detalles más precisos. Retire cuidadosamente y obtendrá una impresión definida y de alta calidad.



Rodillos Texturizados

Al igual que otros productos de la marca REMY, los rodillos texturizados cuentan con un diseño que ofrece una excelente combinación de tamaño, forma, textura y calidad. Lo que asegura un acabado profesional a la hora de aplicarlos.

Utilícelos con pasta de goma, mazapán, pastillaje, fondant o porcelana fría, dejando un poco más de grosor de lo habitual, pase el rodillo ejerciendo un poco de presión para lograr la impresión exacta del diseño de los rodillos.



Excelente combinación tamaño, forma.

ALISADORES



Alisador de Fondant

FMM PRODUCTS

Smoother Tool - Alisador de Fondant

Ya no más huellas de dedos, ni imperfecciones, y tampoco la conocida como "celulitis del fondant". Esta herramienta es perfecta, de gran utilidad y eficacia a la hora de dejar nuestros trabajos de decoración con una apariencia lisa, uniforme y sin marcas.

Además tiene múltiples usos.



Impression Mats (impresión de calidad)

Impression Mats

En su presentación de BRICK WALL (pared de ladrillos) y TREE BARK (corteza de árbol), ambos nos ofrecen un acabado real y una impresión de calidad en nuestras decoraciones. Solo tiene que estirar la pasta de azúcar que desee marcar, coloque encima el Impression Mats de su elección, presione, y observe como queda impreso cada detalle.

Dele a sus trabajos realismo y originalidad con la ayuda de las herramientas de decoración FMM.



AsEs D Tartas

Por Estefanía Pérez.
Reportera

Los creadores del conocido foro **"Cocinando con el Alma"** se lanzan, junto con otros miembros del foro, a la creación de la primera Asociación de Diseñadores de Tartas de nuestro país.

AsEs D Tartas o, lo que es lo mismo, la Asociación Española de Diseñadores de Tartas, será una entidad civil sin ánimo de lucro, constituida por personas amantes del diseño artístico-artesanal de tartas. Se trata de una iniciativa pionera en nuestro país que todavía está en plena gestación pero que tiene como objetivo "promover el desarrollo y la legalización de la profesión de diseñador/a de tartas (cake designer) en España, una alternativa laboral independiente" asegura Carlos Álvarez, uno de los fundadores de esta Asociación.

AsEs D Tartas abogará por el reconocimiento institucional de una actividad que en otros países está perfectamente regulada. Inglaterra, Holanda o Alemania son algunos ejemplos europeos en donde ser cake designer se considera una profesión.

Un auténtico cocinero casero, José Antonio Fernández, más conocido por su nick 'Joan', y Carlos Álvarez o, lo que es lo mismo, 'Alma-Errente', dedicados al mundo de la repostería después de descubrir su pasión por los postres en un curso del INEM, crearon hace más de tres años el foro "Cocinando con el Alma". Un lugar en el que compartir e intercambiar todo tipo de recetas y opiniones sobre cocina, y que ha servido de germen para el nacimiento de la Asociación. La idea se originó hace más de dos años desde el foro y surgió ante la necesidad de normalizar la situación de quienes se ven obligados a desarrollar la decoración de tartas de forma gratuita, y a veces clandestina, por estar desamparados en la normativa vigente en España. "Aquí ser cake designer no se contempla ni se reconoce como actividad profesional independiente de la profesión de Panadero/pastelero", aseguran ambos creadores.

Una de las mayores barreras a las que se enfrentan los decoradores de tartas de España es la sanidad. "Los requisitos sanitarios actuales exigen exageradas condiciones de adaptación de los locales donde desempeñar esta actividad, y hacen que sea imposible realizarla de forma casera y artesanal en los propios domicilios", asegura Almito. Sin duda, deben llevarse a cabo unos estrictos controles para garantizar la salud pública, "pero eso no es incompatible con el desarrollo a nivel artesanal casero", puntualiza por su parte Joan. Hay países en los que ya se han superado estas trabas y la actividad está totalmente regulada y controlada. Con AsEs D Tartas se pretende conseguir que esta actividad laboral discurra dentro de la legalidad en nuestro país, con todas las garantías. Tanto para los potenciales clientes como para los profesionales de esta artística profesión.

Legislación, divulgación y formación

Ante la pregunta de cómo llevarán a cabo esta batalla, ambos creadores coinciden en que debe realizarse en diferentes frentes: uno el legislativo, para gestionar ante las administraciones públicas el reconocimiento y la legalización de esta actividad; y otro de divulgación, ante la sociedad en general y de los mismos interesados. Para dar a conocer este arte y su problemática a la hora de desarrollarlo en plena libertad y con todas las garantías sanitarias y legales; Por último, a través de un frente de formación y perfeccionamiento de los diseñadores artesanales de tartas en España y para todas las personas que deseen formarse en esta disciplina artística. "En España hay un gran desconocimiento de la existencia de la actividad de diseño de tartas", comenta Almito. En nuestro país hay una tendencia a englobar todo lo relacionado con los postres dentro de la etiqueta 'pastelería'. Sin embargo, ser pastelero no es lo mismo que ser cake designer, nos lo explica claramente Joan: "La gran diferencia es que el diseñador de tartas realiza su trabajo de manera artesanal y personalizada, no de forma industrial". La Asociación Española de Diseñadores de Tartas marcará, sin duda, un antes y un después en la profesión del diseño de tartas en España. Aunque "se necesita la unidad de todos aquellos que tenemos la férrea voluntad de luchar para conseguir esos cambios" concluye Joan ■

Más información: www.asesd tartas.es.tl

CURSO EN

BARCELONA, ESPAÑA

con la Profesora **Dalila Cabrita de Peña**

SE DICTARÁ EL MISMO TALLER EN DOS FECHAS DIFERENTES,
PARA LA COMODIDAD DE LOS INTERESADOS.

-1º FECHA: Viernes 15 de Octubre de 2010.

-2º FECHA: Sábado 16 de Octubre de 2010.



TALLER ESPECIAL DE MODELADO Y TÉCNICAS PARA LA DECORACIÓN DE TARTAS



-Elaboración de masa de Modelar*

-Técnica correcta de Amasado

-Como colorear las masas

-Cómo almacenar y duración de la masa
Elaboración de Flores, Mariposa y Libélula

Decorativas en Gelatina sin alambre.

-Técnica para modelar figura animal:

Conejo Granjero

-Modelado de Figura Humana,
sin moldes: Bebita Bailarina

-Técnica para la elaboración
de cabeza y rostros, brazos,
manos, cuerpos, Piernas y Pies.

- Técnica para la elaboración
de vestuario

- Técnica para maquillar rostros
(ojos, mejillas y boca)

-Uso de polvos Metalizados (Oro,
Plateado y Bronce), Perlados,
Polvos Pétalos y brillantina
o Escarcha de azúcar.

EL CURSO INCLUYE:

-Guía a full color Completa

-Certificado de Asistencia

-Coffee break

-Material de trabajo, secado y pintura

FECHAS: SE DICTARÁ EL MISMO TALLER EN DOS FECHAS

DIFERENTES, PARA LA COMODIDAD DE LOS INTERESADOS.

-1º FECHA: Viernes 15 de Octubre de 2010.

-2º FECHA: Sábado 16 de Octubre de 2010.

LUGAR: Mundo de La Repostería

DIRECCIÓN: Avda. Borbón 35.

Para llegar línea 5 estación Virrey Amat

HORA: 10:30 am a 18:30 pm.

(Con una hora de intermedio para salir a almorzar)

INFORMACIÓN: Sra. Sara Aranguren

TELÉFONO: 665-046.454

MAIL: fiestasysonrisas@gmail.com

info@fiestasysonrisas.com

FACEBOOK: Fiestas-y Sonrisas-Piñatas Fiestas-Infantiles

(Piñatas En Madrid España)

VALOR: € 145

CUPOS LIMITADOS!!!

SOLO 10 CUPOS POR FECHA!!!!





Por Mónica Alcayna
Cake Designer



TARTA PIANO

Ingredientes:

Para el bizcocho:

- 6 huevos a temperatura ambiente.
- 180gr. de azúcar.
- 90gr. de harina de repostería.
- 90gr. de cacao puro en polvo.

Para el relleno:

- Un bote pequeño de mermelada de frambuesa.

Para la cobertura de chocolate:

- 250gr. de chocolate negro para cocinar
- 200gr. de nata líquida.
- 50gr. de mantequilla en pomada.

Para la decoración:

- Fondant blanco
- Fondant negro

Para un amante de la buena música, el mejor regalo es una tarta bañada en chocolate con deliciosas notas musicales en forma de azúcar.

Materiales:

- Fondant blanco y negro.
- Pegamento comestible.
- 1 Juego de cortadores de Notas Musicales.
- 1 Espátula de metal.
- 1 Bandeja con rejilla.
- 1 Cuchillo de sierra.
- Bisturí de fondant o cúter.
- 1 Regla.
- 1 Bol de cristal.
- Paleta de madera.
- Batidora Eléctrica.
- Colorante en pasta Extra Black de Sugar Flair.

Elaboración del Bizcocho:

Precalentar el horno a 180°.

Batir los huevos junto al azúcar en una batidora manual a velocidad media durante unos 10 minutos aproximadamente.

Añadir la harina y el cacao en polvo, bien tamizados, y mezclar con una cuchara con movimientos envolventes.

Fornar un molde rectangular de 35 x 26 cms. Con papel sulfurizado (Papel vegetal o de horno). Poner dentro del molde la mezcla anterior e introducir en la nevera durante unos 15 minutos.

Pasado ese tiempo introducir en el horno de 15 a 20 minutos, y comprobar luego si está cocido clavando un palillo en el centro del bizcocho, si sale limpio significa que ya está cocido.

Cuando enfríe un poco desmoldar, retirar el papel y dejarlo enfriar en una rejilla.

Pasa a Paso:



1 Corte el bizcocho por la mitad.



2 Con una regla, mida y corte la porción de bizcocho que será la parte superior del piano.



3 Separe los cortes realizados y rellene con mermelada de frambuesa.



4 Coloque nuevamente las partes superiores del bizcocho.



5 Recorte los bordes, ajuste y talle el bizcocho para lograr la forma del piano.



6 Prepare la cobertura de chocolate. Trocee el chocolate y añádalo a la nata previamente calentada en el microondas o al baño maría.



7 Con una varilla de batir, mezcle el chocolate con la nata hasta lograr una crema oscura y espesa.



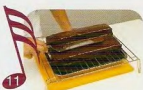
8 Añada la mantequilla y siga batiendo hasta disolver.



9 Si la crema queda muy espesa, lleve la mezcla de nuevo a calentar hasta que sea más líquida.



10 Coloque el bizcocho sobre una rejilla de metal y un plato para escurrir. Bañe con la cobertura de chocolate.



11 Cubrir totalmente el bizcocho con la mezcla e introducirlo en la nevera 1h aprox. para que la cobertura se endurezca.



12 Mientras, elabore las teclas blancas del piano con fondant blanco. Corte cada tecla proporcional al tamaño del bizcocho, cuidando de hacerlas a medida.



13 Hacer lo mismo con el fondant negro*, pero un poco mas delgadas y mas pequeñas que las blancas para simular las teclas negras del piano.



14 Saque el bizcocho de la nevera e incorpore las teclas blancas primero, una a una.



15 Luego añada las teclas negras, según el diseño del piano.



16 Elabore notas musicales en fondant blanco.



17 Realice tantas notas como desee.



18 Coloque las notas sobre la parte superior del piano..

* Fondant negro de la marca **Petince**

* Para informarse donde encontrar los materiales utilizados en este trabajo, consulte la página 63.



Cementerio Embrujado

Por Patricia Pardo
Cake Designer

Una bruja muy dulce preparando una pócima en su caldero mágico.

Materiales:

- 1 kilo de Pasta de Goma (ver receta en pág. 9).
- 1 base cuadrada para decorar.
- Colorante en polvo SUNSET YELLOW de RAINBOW DUST.
- Colorante en polvo DARK SILVER de RAINBOW DUST.
- Colorante en polvo JEWEL de RAINBOW DUST.
- Colorante en pasta EXTRA BLACK de SUGAR FLAIR.
- Colorante en pasta MINT GREEN de SUGAR FLAIR.
- Colorante en pasta DARK BROWN de SUGAR FLAIR.
- Colorante en pasta EXTRA RED de SUGAR FLAIR.
- Colorante en gel IVORY de WILTON.
- Pegamento Comestible.
- Pincel nº 0.
- Pincel nº 2.
- 1 Juego de marcador de letras para galletas.
- 1 Juego de Estecas.
- Alambres de decoración.
- 1 Pelota de porexpan.
- 2 Conos de porexpan.
- Palillos de madera (brochetas).
- Bisturí de Fondant o Cúter.

Paso a Paso:



1. Armar los fantasmas para darles forma. Pegar con la ayuda de pegamento comestible una circunferencia de pasta de goma, previamente estirada y alisada con rodillo, la cual colocaremos sobre la base de porexpan cónica.

2. Con la ayuda de un bolillo, marcar las hendiduras de los ojos y colocar bolitas de pasta teñida de negro, para los ojos del fantasma.

3. Con alambres de decoración, forrar con pasta de goma teñida de marrón, varias piezas alargadas que simulen las ramas del árbol, que estarán previamente sujetas a una pera hecha de pasta de goma como tronco

4. Marcar los surcos del árbol.



5. Forrar una pelota pequeña de porexpan a la que previamente hemos cortado un poco un extremo, para que simule una olla para la bruja.

6. Con un trozo de pasta de goma teñida de verde, terminar de cubrir la parte superior de la olla y con la ayuda de una esteca, hacer marcas para dar los efectos.

7. Realizar pequeñas bolitas blancas y otras aun mas pequeñitas, amarillas, para elaborar ojos dentro de la olla.

8. Pintar con un pincel de punta muy fina la pupila de los ojitos realizados.



9. Con una bola de pasta teñida de negro, hacer un cono con la ayuda de las palmas de las manos, para dar forma al cuerpo de la bruja.

10. Al cuerpo, introducirle un palillo que servirá de soporte para la cabeza. Realizar dos cilindros de pasta negra y alargar un extremo para hacer los zapatos. Pegar con pincel y goma comestible todas las piezas.

11. Realizar otro par de cilindros como los zapatos, pero a estos darles profundidad con la ayuda de un bolillo mediano, para simular las mangas del vestido.

12. Hacer las manitas y con la ayuda de un cúter o unas tijeras finas, sacar la forma del pulgar a cada mano.



13. Introducir cada pieza de las manitas en las cavidades hechas en las mangas y sujetar con pegamento comestible.

14. Bolear un trozo de pasta de goma teñida de color piel y elaborar la cabeza de la bruja. Marcar la boca con la ayuda de una esteca.

15. Con bolillo pequeño, marcar la sonrisa.

16. Hacer la nariz.



17. Con el mismo bolillo pequeño, marcar las cavidades de los ojos.

18. Al igual que con el fantasma, elaborar los ojos de la bruja.

19. Insertar la cabeza dentro del palillo que se ha dejado previamente en la elaboración del cuerpo.

20. Con un trozo de pasta de goma teñida amarilla, hacer una tira larga y aplanar por solo un extremo, para elaborar el cabello de la bruja.



21. Efectuar líneas y marcas para crear el efecto de cabello, con la ayuda de una esteca.

22. Pegar con pegamento comestible la pieza del cabello de la bruja.

23. Elaborar el sombrero, partiendo de un cilindro alargado, al cual le aplanamos un extremo al mismo tiempo que le da forma circular hasta lograr el diámetro deseado según el tamaño de la cabeza. En el otro extremo, alargar hasta dar forma de sombrero de bruja.

24. Pegar la pieza elaborada a la cabeza de la bruja.



25. Realizar las tumbas con pasta teñida de gris, como piezas de decoración añadida.

26. Con la ayuda de una esteca, marcar las grietas a las tumbas.

27. Con una imprenta para galletas o un marcador de letras, realizar la inscripción "RIP" a cada tumba.

28. Con colorantes metálicos en polvo, puedes dar un toque de luz y más efecto a cada tumba. Para terminar el acabado final, se pueden elaborar tantas piezas como se desee, tales como: calabacitas, gusanitos, manos que salen de las tumbas, etc.. la imaginación es el límite !!!

*Para informarse donde encontrar los materiales utilizados en este trabajo, consulte la página 63.



Dolçes Eines, la tienda mayorista de repostería

Distribuidora autorizada de la Marca Wilton y distribuidora exclusiva de los colorantes The Rainbow Dust, Moldes Remy y Fmm Products, la empresa Dolçes Eines se abre paso en un mercado todavía por explotar en nuestro país: la venta de productos para repostería y manualidades a través de Internet.

“La mayoría de los proveedores de productos de repostería se encuentran fuera de España”

“Dolçes Eines es una empresa joven dedicada a la venta al por mayor. También es una empresa innovadora; queremos llegar a todo el mercado de este sector y crecer en el ámbito Internacional”, así define la empresa su Gerente General, Javier Campo. En España, como en otros países de Europa, el mundo de la repostería no está especialmente valorado. Son pocos los que se dedican a este sector. ‘Se trata de un nicho de mercado todavía por explotar’ asegura Javier. Y aprovechando esta coyuntura nace Dolçes Eines:

‘la tienda mayorista surgió de la idea de distribuir una amplia gama de productos a las tiendas que venden al detalle ya que la mayoría de proveedores se encuentran fuera de España.’, afirma el Gerente.

Dolçes Eines se creó en noviembre del 2008 con la finalidad de poder aportar a las tiendas el mejor servicio. Para que aquel que prefiera realizar la compra en una tienda física lo pueda hacer sin pasar obligatoriamente por Internet, de esta manera el cliente particular que desee algún producto lo puede adquirir en su tienda más cercana.



Javier Campo (Gerente Dolçes Eines)

El hecho de que un cliente esté fuera del país o de nuestra ciudad no será un impedimento...

Cuando le preguntamos a Javier si considera que la red es el mejor medio para la venta de estos productos nos sorprende: ‘no, no creo que sea el mejor medio ya que se torna impersonal, pero sí que se genera algún tipo de cercanía respecto al cliente. El hecho de que un cliente esté fuera del país o de nuestra ciudad no será un impedimento para generar su pedido. Desde este punto de vista Internet nos acerca a todos en cierto modo.’

Para comprar en Dolçes Eines solamente es necesaria una conexión a Internet, un nombre de usuario y una contraseña. Con estos datos cualquier tienda u obrador podrá navegar por el amplio catálogo de productos y seleccionar lo que desee. La empresa realiza el envío de sus pedidos desde su nuevo almacén de la calle Serrano de Barcelona a todos sus clientes de España y Portugal.

Internet nos acerca a todos en cierto modo

Por Estefanía Pérez - Reportera

Más información en www.ddeines.com.



www.ddeines.com



Proveedores de productos para la
repostería y manualidades



RAINBOW DUST
co.uk



Moldes

Sugarflair Colours



Rodillos
Cortadores
Ingredientes
Moldes
Utensilios

Telf: 934086741
Lunes a Viernes
10:00 a 16:00
Barcelona

LA ASTROMELIA

MATERIALES:

- Masa de Pastillaje (ver receta página)
- Cortadores de hojas y pétalos de Astromelia
- Colores en Polvo para los Pétalos: amarillo, carmín, verde musgo y marrón
- Máquina vaporizadora
- Alambre de flores forrado verde # 24
- Marcador de nervaduras de hojas y pétalos
- Clara de huevo
- Celo verde de flores
- Pistilos de nylon de punta marrón
- Pincel delineador y pinceles chatos de cerdas suaves



Para preparar las hojas, coloreamos una porción de masa de pastillaje de verde. Extendemos la masa bien delgada y cortamos la cantidad de hojas necesarias con el cortador de hojas.



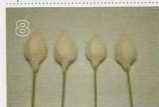
Marcamos la hoja con el marcador de nervaduras.



Colocamos la hoja al revés sobre un Foam Pad y con bolillo afinamos las orillas.



Introducimos un alambre verde con los dedos afinamos la base de la hoja y la colocamos en un formador de flores*



Realizar la cantidad de botones necesarios. Se recomienda que sea uno por flor.



Para realizar los pétalos de la Astromelia, extendemos masa de pastillaje blanca bien delgada y recortamos tres pétalos con el cortador más pequeño y ancho.



Marcamos cada pétalo con el marcador de nervaduras de flor.



Colocamos sobre un foam pad con bolillo afinamos toda la orilla por el reverso del pétalo.



Una vez pintados los pétalos, colocarlos frente a una máquina de vapor y darle vueltas durante unos segundos frente al vapor, por ambos lados. No dejar mucho tiempo frente al vapor, porque se puede correr el riesgo de que la pieza se suavice de nuevo y se parta.



Esto le dará un pequeño brillo adicional más de unificar los colores aplicados. Este paso también se puede hacer una vez armada la flor. En caso de que sea pétalo a pétalo hay que dejar secar bien antes de armar la flor.

(*) formador de flores de la casa Wilton.

(**) Este polvo viene en diferentes colores y se utiliza principalmente para dar sombras, especialmente en flores de pastillaje y para dar rubor a los mofletes de los muñecos. Se utiliza sin diluir y se aplica con la técnica del "pincel seco". Se van a pintar los pétalos de acuerdo al color que deseemos de la Astromelia. En este caso se pintó el centro de carmín con toques de amarillo. La base del pétalo en verde y la punta de color marrón. Además se le dio una sombra de color carmín a la orilla del pétalo. Esto se hace con pincel chato de cerdas suaves, con movimientos desde la orilla del pétalo hacia adentro.

A estos pétalos también hay que darles color por el centro del reverso, con polvo color carmín.



Bricotti:

Son recomendables los colorantes Rainbow dust que cuentan con una amplia gama de colores comestibles en polvo libres de gluten.



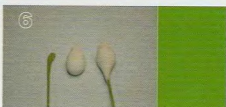
Prof. Dalila Cabrita de Peña
Venezuela
www.variedadesdalila.com



La Astromelia es nativa de la China, Nepal e Indochina, pero se siembra ampliamente para ornamentación. La hay de numerosos colores, blancas, amarillas, naranjas, rojas.



Tomamos 10 cm. de alambre forrado de verde y con una pinza hacemos un gancho en una de las puntas y luego forramos con celo verde.



Para realizar los botones de la flor, con pastillaje blanco, hacemos una lágrima de 1cm a 1.5 cm de alto. Colocamos un poquito de clara de huevo a la punta del alambre preparado y lo insertamos a la lágrima. Con los dedos rematamos la base de la lágrima, hasta afinarla.



Colocamos un poco de clara de huevo a los pétalos y vamos pegándolos al botón, uno a uno y tomando en cuenta que debe quedar un lado del pétalo montado sobre el otro a medida que lo vayamos colocando. Afinar con los dedos la base del botón.



En el reverso del pétalo y en el centro, colocamos un poquito de goma comestible o clara de huevo con pincel y sobre esta colocamos 10 cm de alambre forrado de blanco con una ligera presión.



Ponemos a secar los pétalos en el armador de flores. Hay que dejarlos secar muy bien.



Para darle color a los pétalos y botones, utilizamos los Polvos Colorantes en polvo(").



Para darles color a los botones, la técnica es la misma del paso anterior. En este caso se pintará la base del botón en verde, un toque de amarillo en el centro y el resto en rojo carmín.



Para pintar los pétalos mas largos, tomamos color rojo y hacemos unas rayitas por el centro del pétalo, con pincel delineador. Luego por los lados de esta, hacemos otras rayitas con una pequeña inclinación y por último pintamos una hilera más de rayitas por los lados. A los botones les hacemos unas rayitas muy delgadas por el centro.



Para realizar los pistilos de esta flor, tomamos un alambre de 10 cm de largo y con una pinza hacemos un gancho en la punta. Tomamos tres pistilos de nylon con punta marrón, los colocamos dentro del gancho y presionamos con la pinza, de manera que queden bien agarrados por el alambre. Con celo verde verde forramos todo el alambre.



Para armar la flor, primero colocamos los tres pétalos del centro, y los pegamos al alambre de los pistilos con celo verde. Se van pegando uno a uno.



Tomamos unas hojas y las pegamos a los botones de la flor con celo verde.



Pegamos la ramita del botón a la flor, por un lado y que sobresalga un poco.



Reyes Jiménez



Reyes Jiménez

La organizadora del Sugar'09, el salón más dulce de España

La segunda edición del Sugar'09 abrirá sus puertas el 22 de septiembre en el Palacio de Congresos de Madrid.

Por Estefanía Pérez
Reportera

*"Si la repostería es tu hobby, si la repostería es tu negocio, si quieres elegir la tarta de tu cumpleaños, de tu boda, si quieres empezar en este apasionante mundo o si ya eres un experto, **SUGAR'09** es tu Salón, ven y descúbrelo".*

Así se publicitaba el pasado año la primera feria de nuestro país dedicada a la repostería artesanal y a las tartas decoradas. Sin duda, un slogan que surtió efecto ya que, de nuevo, en el noveno mes del año, el Sugar'09 regresa para consolidarse con su segunda edición. Expositores, profesionales y público en general tendrán de nuevo la oportunidad de conocer en un mismo espacio todas las tendencias y oportunidades del sector.

El dulce hecho arte

"Demostraciones, clases, presentaciones de producto... no te puedo adelantar más". Es lo único que pudimos conseguir que nos revelase de esta nueva edición del Sugar'09 su organizadora, **Reyes Jiménez**. Propietaria de "Club Cocina", y profesora de la escuela con el mismo nombre, además de experta repostera. Reyes es una de las culpables del nacimiento del Sugar'09. Cuando le preguntamos el motivo de embarcarse en la creación de un salón de este tipo nos comenta: "llevábamos cuatro años dedicados al mundo de las tartas decoradas y creíamos que era el momento de hacer una feria donde reunirnos todos de forma anual"... Aunque confiesa la complicación de sacar adelante un salón así en época de crisis, Reyes asegura estar muy contenta con la acogida del evento el año pasado. "Tuvimos 10 participantes en el concurso, 6 expositores, la exposición de "Las tartas de tu vida" de E'cakes, la exposición de joyas de Escrivà, demostraciones de tallado de frutas de Frut Art, los cursos de la profesional argentina Eva Benavente, la presencia de todas las televisiones Nacionales y las autonómicas... Recibimos las visitas de cientos de visitantes particulares cada día, además de escuelas de repostería y profesionales del sector".

Sin duda, unas cifras excepcionales que esperan superar este año. Organizar un evento de este calibre conlleva un duro trabajo. "Comenzamos en mayo a programar una feria que se celebra en septiembre. Dedicamos muchas horas a este proyecto, sobre todo en la recta final cuando las jornadas son maratónicas, de hasta 16 y 24 horas" comenta Reyes Jiménez.

Mamá, ¡quiero ser repostera!

Muchas madres han escuchado a sus hijas pronunciar esta frase. Incluida la madre de la organizadora del Sugar'09 que confiesa que la repostería ha sido su afición desde la infancia. Un hobby que poco a poco se ha ido convertido en su profesión. En 2005 se abrió la tienda online de "Club Cocina" a lo que siguió la tienda física en un local y la escuela donde se imparten, entre otras, clases de decoración de tartas con masas de azúcar, el punto fuerte del Sugar'09 y también de Reyes Jiménez. "A mí es el campo que más me gusta porque puedes hacer una tarta para un niño de Bob Esponja o una tarta de boda de 5 pisos, es pura creatividad", confiesa. Una creatividad que la ha llevado a organizar uno de los más importantes eventos en el mundo de la repostería de nuestro país.

Madrid, capital del azúcar

En cuanto a las voces que anunciaban que el salón Sugar'09 podría trasladarse a Barcelona para su próxima edición en 2011, Reyes lo desmiente rotundamente: "Sugar'09 es una feria que se realiza en Madrid, otra cosa es que nos gustaría hacer concursos por provincias y hacer una final en Madrid con los finalistas, pero creo que tenemos que esperar un poquito más". Así que, por el momento, no queda más remedio que desplazarse hasta la capital para disfrutar de una cita como esta. Fabricantes, distribuidores, tiendas, reposteros, escuelas y particulares están invitados. Sugar'09 reunirá lo mejor de la repostería en 4 días apasionantes de feria. Si lo que buscas es aprender, disfrutar, participar, y comprar... no olvides acercarte al Palacio de Congresos de Madrid entre el 22 y 25 de septiembre de 11:00 de la mañana hasta las 21:00 horas.



En 4 Pasos

Piruletas del Terror

"Una forma práctica de crear divertidas piruletas de chocolate blanco"

A veces resulta difícil trabajar el chocolate blanco, aquí te proponemos fundirlo en el microondas. Debes tener en cuenta que no todos los microondas tienen la misma potencia. Colócalo en un recipiente apto para Microondas. Cada 25 segundos a potencia baja, comprueba el chocolate, y lo vas removiendo hasta que quede diluido. Posteriormente lo trasladas a una manga de repostería. Hay algunos que prefieren las mangas de silicona, o las desechables, estas últimas resultan más higiénicas, ya que al ser desechables hay menos probabilidades de contaminación.



Por María Paz Rolando Chef de Repostería y Cake Designer



1 Cogemos el chocolate y lo metemos en el microondas a potencia baja, cada 25 segundos comprobamos que se derrite.



2 Procedemos a teñir el chocolate blanco, con los tonos que usaremos, en este caso el verde y el negro.



3 Usamos un molde de dedos, vertemos el chocolate teñido de color negro, llevamos a la nevera durante 5 minutos para enfriar, posteriormente rellenamos con el chocolate de color verde que habremos teñido previamente, mediante una manga de repostería, y enseguida colocamos el palito.



4 Terminamos de rellenar y llevar a la nevera por 5 minutos más y desmoldamos.



Por Maria Paz Rolando
Chef de Repostería y
Cake designer.

Una casa de miedo montada en una estructura de Galletas. Es un trabajo bastante entretenido que puedes hacer en compañía



Materiales:

- 1 Juego de cortadores de galletas para armar casitas.
- Cortador forma Gato.
- Boquillas N° 3, 9, 233.
- Mangas de decoración.
- 1 Paquete de galletas OREO pequeñas.
- Brownies.
- Colorante en gel VIOLET de Wilton.
- Colorante en gel PEACH de Wilton.
- Colorante en gel IVORY de Wilton.
- Colorante en pasta Mint Green de Sugar Flair.
- Colorante en pasta Extra Black de Sugar Flair.
- 1 Tubo de Black Decorating Icing de Wilton.
- Pincel Mediano.
- Azúcar Glass.



Masa para galletas:

- 3 Huevos.
- 250grs. de mantequilla con sal
- 500grs. de azúcar granulada
- 750grs de harina de trigo
- Vainilla y especias al gusto

Crema la mantequilla y el azúcar hasta blanquear. Agregar los huevos de uno en uno, y luego la vainilla. Incorpore la harina y mezclar sin amasar. Dejar enfriar la masa 30 min. antes de estirar con rodillo. Precalentar el horno a 180°C durante 20 minutos.

Cortar las piezas, hornear durante 10 o 12 minutos o hasta dorar levemente.



Antes de comenzar con la decoración:

- Elaborar la masa para galletas, cortar las formas con el juego de cortadores. Hornear y dejar enfriar como indica la receta.
- Elaborar Glasé mediano y teñir en beige para pegar las piezas.
- Teñir Glasé en Negro, Naranja y Verde.



Paso a Paso:



Utilice el glass, previamente preparado y teñido de beige, como pegamento para las piezas de la casita



Comience a colocar los laterales de la casa.



Deje secar cada pieza que vaya uniendo, antes de continuar con la pieza siguiente.



Arme totalmente los 4 lados de la casa. Deje secar 4h mínimo o hasta que adquiera firmeza.



Transcurrido el tiempo de secado, coloque las piezas del techo.



Limpie y empareje las juntas. Deje secar 24 horas.



Cubra el techo de la casa con las galletas Oreo, pegadas con el glass.



Decore los bordes del techo, una vez cubierto de Oreo, con el glass y una boquilla rizada.



Prepare y coloree glass negro y naranja. Cargue un par de mangas con boquillas nº 3 y elabore los murciélagos, telarañas, arañas y el resto de los elementos decorativos



Incorpore las puertas de la ventana. Dejar secar.



Decore con el glass negro la galleta en forma de gato. Pegar a la casa.



Continúe la decoración de los laterales de la casa, tal y como indica la foto.



Decore un trozo de galleta para la tumba.



Incorpore al decorado los dedos de chocolate elaborados previamente. Inserte cada dedo en la base de porexpan. Cubra la base con glass negro utilizando la boquilla nº 233.



Desmigüe los brownies y espárzalos por toda la base de la casa ya terminada.



Culmine su decoración aplicando efectos de luz con azúcar glass espolvoreado sobre la superficie del brownie.

* Para informarse donde encontrar los materiales utilizados en este trabajo, consulte la página 63.



Fotografía: Adrián Páez

Paso a Paso con Yocuna



Al comienzo, se cubren los dos primeros pisos con el mismo fondant de chocolate que cubriremos el tercero.



Introduciremos en nuestra tarta elementos de decoración en 3D. Crearemos las ramas y el tronco del árbol.



En el tercer piso vamos añadiendo elementos ya terminados como el gato negro, el árbol y la olla en el fuego.



Procederemos a realizar la valla ayudados por un rodillo.



La texturizaremos de madera.



Por último colocaremos la valla alrededor de los tres pisos.



Empezamos a realizar la bruja haciendo las piernas.



Modelamos nuestra pierna con el zapato.



Estiramos la pasta fondant y plisamos para realizar la falda.



Montamos la falda con las piernas y le incorporamos el delantal color naranja.



Modelamos la parte superior del cuerpo de la bruja.



Colocamos el torso encima de la falda introduciendo una brocheta o un palillo para asegurar su posición.



Modelamos los brazos.



Modelamos la cabeza.



Colocamos la cabeza, los brazos y las manos en la posición adecuada.



Finalmente, el cabello. Para el acabado, podemos introducir en nuestra decoración otros elementos relacionados con el tema como. Lápidas, huesos, fantasmas, etc....

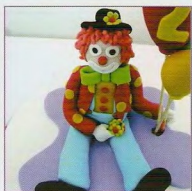
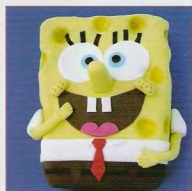
Si te apasiona la repostería decorada ven a

ATELIER DE FONDANT

YoCuna

Impartimos cursos de:

- Decoración de tartas, nivel I, II
- Decoración de galletas creativas
- Decoración de cupcakes
- Modelado en azúcar y/o porcelana



Grupos reducidos, máximo 6 personas. Clases 100% prácticas.
Entrega de dossier y diploma acreditativo. Promociones especiales
por la realización de varios cursos.

Más información en www.yocuna.es o llamando al teléfono 606527692

Estamos en Manuel de Falla, 14 - Local 3 de Barberà del Vallés (Barcelona)



TRUCOS

Los mejores Trucos

Truco 2

Para hacer un tapón

Para hacer un tapón que impida que el relleno se derrame, vuelca con el dedo un extremo de la manga pastelera hacia dentro del acoplador



Truco 1

Para el Bizcocho reseco

Un truco para evitar que el Bizcocho se reseque es inyectarle un licor o jarabe antes de cubrirlo con la pasta de azúcar. Uno de los jarabes más fácil de hacer es: Mezclar 2 tazas de agua con 1 taza de azúcar y una cucharada de esencia al gusto, y cocer en el microondas durante 5 minutos a potencia media. También se puede sustituir una taza de agua por una de Ron o Whisky.



Truco 3

Para no dejar huellas

Para evitar dejar huellas de las manos y dedos en las tartas, después de cubrirlas con las pastas de azúcar, lo mejor es pasarles con suavidad el alisador de fondant, incluso con un poquito de manteca vegetal o margarina. Te ayudará a borrar las imperfecciones.



¿Tienes algún truco práctico que te gustaría compartir? . Escribe a :

bricoreposteria@dulcespublicaciones.com

Nos escriben

Este apartado está pensado para ti, para que nos cuentes tus anécdotas y experiencias. Para aclarar tus dudas relacionadas con la repostería.

Fondant de Nubes

Sónia Pujol
(Sta. Cristina d'Aro - Catalunya)

Nos escribe: ■

Quería hacer una tarta especial para el tercer cumpleaños de mi hija Sara. Había oído hablar del fondant de nubes, así que me puse manos al teclado para encontrar más información en la red. Lei y lei y llegué a la conclusión de que tenía poco tiempo para experimentar. Como suele pasar, de una página saltas a otra y así sucesivamente hasta que llegué a mundodelareposteria.es. Fue como entrar en la cueva de Ali Baba. Todo lo que necesitaba estaba allí. Descubrí las pastas Ballina, la de modelar y la de cubrir tartas. Compré también unos colorantes Wilton y un corta-pastas en forma de flor. Preparé un bizcocho con chocolate y lo rellené con una crema de mantequilla y un poco de mermelada de frambuesa. Luego teñí la pasta para modelar y la envolví en film transparente. Por la tarde formé las flores y como vi que la pasta era tan maleable, incluso me animé a modelar unas mariposas. Las tapé también con film. Al día siguiente empecé a montar la tarta. Primero la cubrí con el fondant con sabor a chocolate y encima coloqué las flores. Fue sencillo engancharlas. Utilicé un pincel fino con un poquito de agua. Disfruté muchísimo y la recompensa al trabajo no tuvo precio. Ver la cara de mi hija y que me preguntara si algo tan bonito se podía comer... Le gustó tanto que le preparé unos muffins con el mismo tipo de cobertura para que regalara a las maestras de la guardería. Fue genial!!!!

Gracias Sónia por tu carta y tus fotos, es evidente que tienes un gran futuro con el fondant.
Bricoreposteria.

Tienes algún truco, foto o anécdota

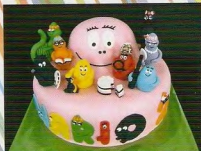
Tienes algún truco, foto o anécdota que te gustaría compartir con nosotros envíanosla a bricoreposteria@dulcespublicaciones.com

Compartimos y aprendemos





AC/DC
por Rosa Domínguez (Sevilla)



BARBAPAPA
por Lara Van Lingen (Alicante)



GALLETAS HELLO KITTY
por Rosa Domínguez (Sevilla)



CAKE CARDS
por Rosana Domínguez (Sevilla)



BARCO
por Myriam López (Madrid)



CAJA BOMBÓN
por Myriam López (Madrid)



Cards
por Alba Rodríguez Villegas



HANNA MONTANA
por Ainhoa Bernardo (Cantabria)



TARTA OJO
por Rosa Hernández Torres

¿Te gustaría que publicáramos tus obras, Envíanos tus fotos a: bricoreposteria@dulcespublicaciones.com



LA BELLA
por Alba Rodríguez Villegas



PALETA DE COLOR
por Miyriam Lopez (Madrid)



TWILIGHT CAKE
por Rosana Domínguez (Sevilla)



SCARLETTE NODA (Tenerife)



KITTY COMUNION
por Sandra Casado (Palma de Mallorca)



PALACIO ÁRABE
por Lara Van Lingen (Cádiz)



TARTA XUXES
por Althoa Bernardo (Canilleja)

Otoño dulce y marrón



Por Estefanía Pérez.
Reportera

Si te derrites ante un buen chocolate este es tu momento. Las ferias y concursos de este próximo otoño girarán alrededor del chocolate. Aunque no será el único protagonista de estos meses, el arte del *sugarpast* o pasta de azucar, también tendrá su momento en ferias como el **Sugar09**. Si no quieres perder nada en la repostería no dejes de informarte sobre los siguientes eventos:

NACIONALES

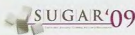
Sugar09

Fecha: Del 22 al 25 de septiembre.

Lugar: Palacio de congresos y exposiciones en la Castellana, Madrid (España).

Más info: www.sugar09.com

Entrada: Entrada para 1 día: 12 euros / Entrada para 2 días: 20 euros / Entrada para 3 días: 24 euros / Entrada para 4 días: 26 euros.



El Sugar celebra este año su segunda edición. El primer salón del utensilio, gollería, azúcar y repostería de España abrirá sus puertas el próximo 22 de septiembre para todos los amantes de lo dulce: aficionados, profesionales y público en general. Como en ediciones anteriores, todo aquel que se acerque al Sugar10 podrá conocer las técnicas, las novedades de los fabricantes o los utensilios más modernos. Tampoco faltarán interesantes conferencias de los expertos del sector y talleres para aprender o perfeccionar tu propia técnica al realizar tartas para niños, para bodas o diferentes técnicas decorativas.

VII Trofeo Lluís Santapau

Fecha: Del 3 al 4 de octubre.

Lugar: Escuela de Pastelería del Gremi de Barcelona, Barcelona (España).

Más info: www.pastisseria.cat

La feria ExpoNadal acogerá una nueva edición del **Trofeo Lluís Santapau**, organizado por el Gremio de Pastelería de Barcelona, que premia al mejor chocolatero del país. El concurso tiene como objetivo incentivar y premiar los conocimientos y habilidades de los pasteleros y chocolateros artesanos de toda España en materia de bombonería y chocolatería. Pueden participar todos los profesionales de la pastelería y chocolatería de España. El tema del concurso es libre y destaca especialmente la composición del jurado, con la presencia del último ganador, Hans Ovando, y otros dos profesionales de reconocido prestigio.



CANJOP 2010

Fecha: Del 13 al 14 de septiembre.

Lugar: Sala de Exposiciones del Palacio de Congresos-Auditorio Príncipe Felipe, Asturias (España).

Más info: www.palaciocongresos-oviedo.com



En el prestigioso Campeonato Nacional de Jóvenes Pasteleros (CANJOP) se darán cita los diez mejores pasteleros de España menores de 25 años, cada uno de los cuales ha accedido a la final a través de eliminatorias celebradas regionalmente. El Campeonato estará estructurado, como en anteriores ocasiones, en diferentes categorías. Así, cada uno de los participantes deberá elaborar durante la cita, además de una pieza artística inspirada en el tema del concurso (este año: La Pastelería del siglo XXI), dos especialidades (una propuesta por el jurado y otra más inspirada en la gastronomía de la región a la que cada uno representa), una tarta y unos bombones praliné.

El ganador y el segundo clasificado representarán a España, como equipo, en todos aquellos campeonatos a los que concurra la Confederación Española de Empresarios Artesanos de Pastelería (CEEAP) durante el año vigente.

Salón del Chocolate Moda Shopping

Fecha: Del 4 al 7 de noviembre.

Lugar: Centro Comercial Moda Shopping, Madrid (España).

Más info: www.salondelchocolate.com

Entrada: Gratuita. En algunas actividades el acceso es con invitación.

chococas

El primer fin de semana de Noviembre se celebrará la séptima edición del Salón del Chocolate Moda Shopping, unas semanas antes de que llegue a Madrid un nuevo punto de encuentro chocolatero: el Salon du Chocolat de Madrid. Se trata de una feria en la que profesionales y apasionados del cacao podrán disfrutar de actividades formativas y lúdicas así como de una amplia gama de propuestas chocolateras y pasteleras.

Si en la pasada edición Moda Shopping se vestía de gitana, recreando la Feria de Abril con casetas en las que se podían degustar guitarras, peinetas o vestidos de flamenca hechos del más dulce chocolate, este año el evento girará en torno al número siete (7).



Salón du Chocolat

Fecha: Del 12 al 14 de noviembre.

Lugar: recinto ferial IFEMA, Madrid (España).

Más info: www.ifema.es



El formato del Salon du Chocolat de París se ha exportado ya con éxito a otras grandes ciudades como Nueva York, Tokio, Moscú, Shanghai o El Cairo. Ahora ha llegado el turno a Madrid, que acogerá este evento del 12 al 14 de noviembre.

El Salon du Chocolat, fue creado en 1994 y desde entonces la empresa organizadora, Event International, ha celebrado más de 60 ediciones en 7 países, en las principales ciudades del mundo, 15 en París, 12 en Nueva York, 14 en Japón en siete ciudades diferentes (entre ellas Tokio, Kyoto y Nagoya), 3 en Moscú, 2 en China... En total, 3 millones de visitantes en todo el mundo, y más de 1.000 recetas elaboradas por los chefs más famosos de la restauración.

El certamen acogerá un atractivo programa de degustaciones, catas, concursos y, como no podía ser de otra manera, un espectacular desfile de moda y chocolate. Firmas como Lancel, Massaro, Cacharel, Nina Ricci, Cerruti, Agatha Ruiz de la Prada o Balmain han diseñado ya asombrosos trajes de chocolate.

ChocoFest 2010

Fecha: Del 29 al 31 de octubre.

Lugar: Feria de Muestras de Zaragoza, Zaragoza (España).

Más info: www.chocofest.es

Entrada: Gratuita.



ChocoFest desea divulgar los valores nutricionales y **beneficios del chocolate** y favorecer el disfrute de su consumo: Espectáculos, degustación, actividades lúdicas, **concursos** y venta de dulces en un mismo espacio. Los asistentes podrán conocer el origen de los dulces, aprenderán a manipularlo y disfrutarlo. Además de las degustaciones gratuitas que ofrecerán algunos expositores, las diversas pastelerías de Zaragoza obsequiarán a sus clientes con bonos-degustación que se canjearán en ChocoFest. Además, dentro de la feria se celebrará el primer **curso de figuras de chocolate** de Aragón. Una zona de concurso donde todos los profesionales podrán mostrar su valía mediante una figura de chocolate sobre la temática que deseen.

INTERNACIONALES

Cake International - The Sugarcraft & Cake Decoration Show

Fecha: Del 5 al 7 de noviembre.

Lugar: National Exhibition Centre (NEC) de Birmingham, Reino Unido.

Más info: www.ichf.co.uk

Entrada: Adultos 8 libras, niños £3 y jubilados £7. Para las demostraciones hará falta un ticket aparte cuyo coste serán 4 libras.

El Sugarcraft & Cake Decoration Show de Birmingham es el mayor evento del Reino Unido dedicado a decoración de tartas. En este salón se darán a conocer las últimas técnicas utilizadas por los más profesionales *cake designers* británicos e internacionales. Los asistentes podrán disfrutar de talleres, demostraciones y competiciones de mano de los mejores. Cake International 2010 reúne todos los requisitos para convertirse en un magnífico espectáculo. De hecho, y debido al aumento de su popularidad, el periodo de duración del mismo se ha ampliado a 3 días.

Los Organizadores, ICHF Ltd, junto con el Gremio británico Sugarcraft (British Sugarcraft Guild) y la Revista *Decoration Magazine* trabajarán juntos para asegurar que los visitantes puedan ver lo mejor de lo mejor en decoración de tartas: ¡una visita a este espectáculo es un deber!

A.B. Tech Expo

Fecha: Del 23 al 27 de octubre

Lugar: Fiera Milano, Milán (Italia).

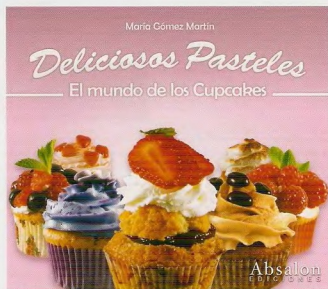
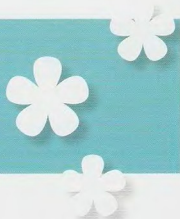
Más info: www.abtechexpo.com

Entrada: Gratuita (Comercial sólo con registro).



Milán confirma su relevante papel en la industria de alimentos y en la tecnología de categoría mundial recibiendo otra vez la A.B. Tech Expo, del 23 al 27 de octubre. Una exposición de productos y tecnología para la panadería, la pastelería, el packaging y la pasta casera en la que se podrán ver maquinaria, equipos, materias primas y decoraciones. Durante los 5 días que dura la exposición también habrá lugar para la información y la formación: convenios, mesas redondas y laboratorios serán el corazón de la A.B. Tech Expo. Los laboratorios ofrecerán una ocasión única para ver a los mejores maestros panaderos y pasteleros actuando, demostrando su propia habilidad y creatividad en la realización de productos artesanales de nivel elevado.

Lectura Recomendada



Deliciosos Pasteles

El Mundo de los Cupcakes

"Esta publicación es la primera que se escribe en castellano sobre estos pasteles conocidos también como "fairy cake", la pequeña tarta para una persona, frecuentemente cocinada en un molde similar al empleado para hacer magdalenas o muffins.

El libro pretende enseñar a los amantes de la cocina, iniciados y no iniciados, cómo se cocinan los cupcakes, mostrando qué utensilios deben utilizarse, los ingredientes que tienen que emplearse y la elaboración de los mismos.

Estos dulces, muy de moda en las principales pastelerías de todo el mundo, combinan los sabores clásicos como la fresa y la nata, pasando por el chocolate.

María Gómez Martín se ha embarcado en esta aventura literaria apoyada por Ediciones Absalon, una empresa netamente gaditana que apuesta por los nuevos títulos.

María Gómez Martín, introduce en Deliciosos Pasteles. El mundo de los cupcakes, casi 100 recetas diferentes y originales separándolas en cupcakes clásicos, las elaboradas con chocolate, los cupcakes especiales para las celebraciones y los destinados para niños."

Para saber más sobre el libro Deliciosos Pasteles. El mundo de los cupcakes contactar con:

Mayte Huguet Carrasco
mhuguet@absalon.es
Telf: 956 80 87 43

De venta en:
www.mundodelareposteria.es



María Gómez Martín
(Autora)

Guía de materiales



LISTADO DE TIENDAS DONDE ENCONTRARAS LOS MATERIALES UTILIZADOS EN NUESTROS APARTADOS:

Andalucía

MEGASILVITA

Rota 11520 - Cádiz
Telf.: 652 826 657
megasilvita@hotmail.com
www.megasilvita.com

Catalunya

MANENAS 2010, S.L.U.

Calle Garcilaso 26, Local 4
Barcelona 08027
Telf.: 934 086 186
info@manenas.es
www.manenas.es

MUNDO DE LA REPOSTERIA

Avenida Borbó 35
Barcelona 08031
Telf.: 932 852 931
info@mundodelareposteria.es
www.mundodelareposteria.es

Islas Canarias

DIGNORAIS' CAKES

Camino de La Fuente 6A, Machado
El Rosario - Santa Cruz de Tenerife
38190
Telf.: 922 681 699 / 666 412 472
info@dignorais.com
www.dignorais.com

Madrid

LA SORPRESA DE CLARA

Calle Laguna del Marquesado 49
Nave O
Madrid 28021
Telf.: 917230044
info@sorpresadeclara.es
www.lasorpresadeclara.es



Cookefactory

Pastelería creativa
Decoradora de tartas
Cursos de fondant y cookies

Tfno. 649 57 61 17
blog: cookemila.blogolosas.com

www.cookefactory.es



catering and sugarcraft equipment



Cortadores

Marcadores

Moldes

y más



Distribuido por: www.ddeines.com
Telf: 0034-934086341
Barcelona - España

Ateco

Ateco

Ateco

Ateco

Ateco

Ateco



Productos y herramientas para la repostería

Distribuidor para España

www.ddeines.com
Telf: 934086741



bricorepostería

Agradeci- mientos:

Normalmente en una revista no se suelen poner notas de agradecimiento, pero éste es el primer número y debo dar las gracias a muchas personas, sin las cuales no hubiera sido posible. Es el primer número de muchos que le seguirán, y por ello quiero agradecerles y que quede para siempre plasmado en esta revista tan especial a:

Javier Campo, por tu gran apoyo, paciencia y aliento para continuar.

A mi Coordinadora editorial, Georgla González, una persona muy valiosa que ha sabido llevar la coordinación de este proyecto.

A Patricia, por tu constante colaboración.

A mis colaboradores: María, Gioconda, Carmen, Silvia, Mila, Mónica, Carlos, Joan, Estefanía y Yolanda por vuestra simpatía, profesionalismo y paciencia. Gracias por esas risas!!!

A Tono Fernández, ya que gracias a ti este proyecto está en el papel.

A Adrian e Ivonne, por vuestra paciencia, y las magníficas fotos!!!

Al equipo de Maquetat, por este fantástico diseño y captar lo que buscaba.

Al equipo de Premura, por vuestra rapidez en las correcciones.

A Diego que ha aportado su granito de arena en cuanto a algunos diseños.

A los anunciantes que creyeron en nosotros cuando este número aún no estaba impreso.

Y por último pero no menos importante: A Joaquín, Adela, Marta y Carlos. Por las palabras que ayudan a seguir, por el entusiasmo y alegría sincera por el triunfo de cada proyecto, que han llenado mi espíritu y me han animado a continuar.

Muchas Gracias!!!!!!
Claudia Pardo.

En el
próximo
Número...



bricorepostería SUSCRIPCIÓN

☐ Sí, deseo suscribirme a la revista Bricorepostería:

Solo para España

Señale con una X

Oferta por suscripción:

☐ 6 números por: 24,00 €

☐ 12 números por: 44,00 €

Forma de Pago:

☐ Domiciliación de pago.

Banco o Caja:

Número de cuenta:

□□□□/□□□□/□□/□□□□□□□□

Entidad Oficina D.C. Cta.

Titular: _____

DNI: _____

Dirección: _____

Cp: _____ Población: _____

Provincia: _____ Telf: _____

Firma: _____

☐ Pago por tarjeta.

☐ Visa ☐ Mastercard ☐ Cad

□□□□□□□□□□□□□□□□/□□□□

Titular: _____

DNI: _____

Dirección: _____

Cp: _____ Población: _____

Provincia: _____ Telf: _____

Firma: _____

☐ Transferencia Bancaria.

Indicar Nombre, Apellido y el concepto: Suscripción
Bricorepostería.
Enviar comprobante con la planilla.
A: info@dulcespublicaciones.com
C/ Serrano, 48-50 · 08031 Barcelona (España)
Teléfono: 0034 934082950

MILÁN 23 - 27 DE OCTUBRE DE 2010



Hacemos leudar su negocio

AB tech expo
Arte Bianca & Tecnologie

Salón internacional de las tecnologías
y Productos para Panadería,
Pastelería y Confeitería

En contemporánea con:

AB tech expo pizza
Arte Bianca & Tecnologie

Tecnologías y Productos
para Pizza y Pasta Fresca

fieramilano **RHO**

www.abtechexpo.com

Innovación tecnológica, materias primas excelentes, habilidad y creatividad: son éstos los ingredientes básicos de **A.B. Tech Expo** y **A.B. Tech Pizza Expo 2010**.

En Milán, capital europea de los negocios, en el centro ferial más grande de Europa, aprovechen esta ocasión única para encontrar a operadores procedentes de todo el mundo, presentar las ventajas que sus **instalaciones, maquinarias y hornos** de última generación pueden ofrecer y hacer tocar con manos el valor añadido de **materias primas y semi elaborados** de alta calidad.

NO PIERDAN LA OCASIÓN! A.B. TECH EXPO: LA RECETA IDEAL PARA HACER LEUDAR SU NEGOCIO!

Eventos promovidos por



F.M.
Fiere & Mostre

Con el patrocinio y la colaboración de

ASSIPAN
ASSOCIATO ITALIANO SINDACATO PASTICCIERI

FIERA MILANO

Organizados por

F & M Fiere & Mostre S.r.l.
Via M. Donati, 6
20146 Milano

Secretaría operativa

A.B. Tech Expo
Tel +39 02 49976246
Fax +39 02 49976051
promo.abtech@fiere mostre.it